

HRANA i

• mesečni časopis za gurmane •

• MART 2010 •

broj **41**

• izdanje za Srbiju •
• godina V •

VINO

deliciousplus

79
din.

KO ZNA ŠTA JE...?

@tv
premiera 17:30
repriza 08:20

NI KREMPITA, NI KOLAČ



 **FABER**

 **nardi**

 **Eurolux**

LINO

generalni sponzor

PREDJELA

- | | |
|---|------------------------------------|
| 6 Prošeni (Prosioc) | 15 Pašteta od sočiva |
| 7 Rolat od čvaraka | 16 Krompir salata sa pivom |
| 8 Musaka od praziluka na kotorski način | 16 Pileća salata sa vinegret sosom |
| 9 Francuska musaka | 17 Punjene tulumbe |
| 10 Neobična brza pita | 18 Urnebes proja |
| 11 Mađarska ljuta salata | 19 Rezanci na brzinu |
| 12 Pohovane palačinke sa tunjevinom | 20 Jagnjeća supa sa suvim mesom |
| 13 Uštipci sa šunkom i spanaćem | 20 Čorba od škarpine |
| 14 Ljuta pašteta od tunjevine | 21 Testenina sa mesom i prazlukom |

GLAVNA JELA

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 24 Zapečena junetina | 33 Šnicle od noja "Johanesburg" |
| 25 Gulaš na engleski način | 34 Teleći ajmokac |
| 26 Čufte sa kajmakom | 35 Batuda |
| 27 Višegradski kupus | 36 Teleći hamburger u sosu |
| 28 Polpete milaneze | 36 Pileći brodet |
| 29 Mostarska kalja | 37 Belo meso punjeno paprikama |
| 30 Moskovski ragu | 38 Pileći file na libanski način |
| 31 Rolovani čevapi | 39 Solunska lakrdija |
| 32 Afro tava | |

DESERTI

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 44 Lejdi Di | 52 Limun oblande |
| 45 Moskva šnit torta | 53 Starinski rolat od oraha |
| 46 Violetina lešnik torta | 54 Ledene kiflice |
| 47 Španska torta | 54 Sitni kolači od oraha |
| 48 Torta sa suvim grožđem | 55 Baklava sa čokoladom |
| 49 Torta sa korama | 56 Grčki kolač sa jabukama |
| 50 Amerikanke | 56 Brzi gonzales od jogurta |
| 51 Ni krempita, ni kolač | 57 Bavareze |
| 52 Koh od pirinča sa malinama | 58 Keks rolat |

Lovačko
ribolovačke
strane
str. 22-23



Minjine
kućne
čarolije
str. 40-43



IMPRESUM

Izdavač:
DELICIOUS PLUS
Novi Sad, Braće Popović 2/1
Telefon redakcije: +381 (0) 21 6612-444

Glavni i odgovorni urednik:
Vojo Živojinović

Art direktor:
Maja Zečević

Grafički urednik:
Viktor Markovski

Lektura i korektura:
V. Zdravković

Redakcija:
Gorica Živojinović
Saša Ristovski
Ivan Erić

Vesna Zdravković
Duško Gašić
Teodor Jonašku
Minja Bogdanovski
Ilija Bojarovski

CIP- Katalogizacija u publikaciji
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

HRANA i vino:
mesečni časopis za gurmane i
glavni i odgovorni urednik
Vojo Živojinović, - 2010, br.41- - Novi Sad:
Delicious plus,
2010. - ilust.: 30 cm

Mesečno. - Nastavak publikacije
Debeli ali sretni:
ISSN 1629-8371
COBISS.SR-ID 231810055

Za istinitost informacija na reklamama ne odgovaramo.

Štampa:
Modriani D.O.O., Šimanovci

Distribucija za Srbiju i Crnu Goru:
GLOBAL PRESS d.o.o.
Žorža Klemansoa 24, Luka Beograd a.d., Beograd
tel: +381 112764538, fax: +381 112764166

Distribucija za BiH:
CENTRO-PRES d.o.o.
Bijeljina,
Tel: +387 55259-040

Kulinarske cake

Iskusnije domaćice mnogo toga znaju, ali kao i u svakom drugom poslu uvek mogu nešto novo da nauče.

1. Želite da naparvite govedu supu:
 - Jači ukus postićete kada meso prethodno spustite u hladnu vodu.
 - Izaberite gornji deo buta ili špic grudi, a možete i donji deo trbuha.
 - Ako je goveda supa mutna ubacite dok vri, jedno umućeno belance.

2. Čini vam se da je supa masna. Suvišnu masnoću odstranite dok je supa topla. Izaberite način koji vam odgovara.

- Procedite toplu supu kroz hladnu mokru krpu.
- U supu ubacite par kockica leda. Masnoća će se uhvatiti oko leda, ali led treba da izvadite pre nego što se otopi.

3. Da goveda džigerica bude mekša i ukusnija:
 - držite je u mleku nekoliko sati pre spremanja,
 - nemojte je pržiti u previše zagrejanom ulju,
 - ne solite džigericu pre prženja ili pečenja.

4. Da meso stare kokoške bude mekše:
 - U vodu u kojoj kuvate dodajte čašu rakije
 - Ako pečete, dodajte u preliv nekoliko kapi limunovog soka i kašiku konjaka (bez brige, alkohol će ispariti).

5. Da piletna koju pohujete ima prijatniji ukus, isečene komade prvo umočite u sirće, zatim ih osušite čistom krpom, pa tek onda pohujete.

6. Da bi pileće pečenje bilo belo i sočno, izaberite jedan od 2 načina:

- Istrljajte ga pre pečenja limunovim sokom.
- Pile zagrejte u rerni, zatim prelijete vrelom mašću, a onda nastavite pečenje.
- Hrskavu i rumenu koricu dobićete ako pre pečenja pile namažete uljem, solju i sokom od limuna, a tokom pečenja ga prelivate prokuvanom vodom u kojoj ste razmutili kašičicu senfa.



Koliko puta vam se dogodilo da vam pri spravljanju nekog jela nešto od namirnica nedostaje? I šta radite - sedite do obližnjeg dragstora. Nije pogrešno, ali je komplikovano! Da pojednostavimo – naučite neke cake koje će vam oplemeniti kulinarsku veštinu.

1. Umesto belog vina možete u jelo da stavite kokcu šećera natopljenu sirćetom. Ne brinite, ukus će biti upravo onakav kakav ste želeli da postignete sa belim vinom.

2. Umesto celog jajeta u faširane šnicle možete da stavite ili 2 ili 3 belanceta.

3. Umesto žumancetom, kolač pre pečenja možete premazati belancetom umućenim sa malo mleka i na vrh noža

šećera. Kolač će i na ovaj način dobiti lepu, rumenu koricu.

4. Umesto jednog jajeta kada pravite kolač, stavite pola čaše mleka sa kašikom sirćeta. Neće biti razlike.

5. Umesto uljem, zelenu salatu i krastavce možete začiniti pavlakom ili kiselim mlekom. Ili, dodajte ukusnu mešavinu rastopljenog maslaca, pavlake i nekoliko kapi limunovog soka.

Predjela

Prošenik (Prosioc)

vreme za pripremu 80 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 250 g brašna
- 300 g spanaća
- 150 g sira • 3 jaja
- 1 struk praziluka
- 200 ml jogurta
- 1 prašak za pecivo
- ulje • so i mleveni crni biber

Priprema: M. Brčovski, Foto: N. Stojčević



komentar

...a mlade nigde.

Praziluk isečemo na kolutove i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Posolimo, pobiberimo, promešamo i kada praziluk omekša sklonimo šerpu sa šporeta. U veći sud polupamo jaja, dodamo jogurt, brašno, prašak za pecivo, 150 ml ulja, izdrobljen sir i mešamo žicom za mučenje dok se sastojci ne sjedine. Zatim dodamo propržen praziluk. Spanać sitno isečemo, posolimo, pobiberimo, dodamo u sud i promešamo. Sadržinu preručimo u nauljen pravougaoni kalup za pečenje. Pečemo 45 minuta na 200°C. Predjelo isečemo na parčad koju stepenasto poredamo na tanjir za serviranje,

dekoriramo kečapom i rendanim parmezanom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Rolat od čvaraka

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

- 500 g brašna • 200 ml mleka • 5 jaja
- 1 kašika šećera • 1 svež kvasac
- 500 g čvaraka • 200 ml kisele pavlake
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

U slučaju da su Vam ostali čvarci.



Priprema: A. Badnovski, Foto: N. Stojčević

U sud sa zagrejanim mlekom dodamo 1 kašiku brašna, šećer, izdobljen kvasac, malo posolimo i mešamo dok se kvasac ne rastopi. U sud sa brašnom dodamo 1 celo jaje, 1 žumance, posolimo, sipamo malo ulja, dodamo mleko sa kvascem i rukom umesimo testo. Ostavimo testo 30-ak minuta da naraste. U mašini za mlevenje mesa sameljemo čvarke. U sud sa samlevenim čvarcima dodamo 2 jaja, pavlaku, mešavinu začina i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Naraslo testo premesimo na pobrašnjenoj radnoj površini a zatim ga podelimo na 3 jednaka dela. Od svakog dela formiramo jufku (loptastu formu). Od prve jufke, oklagijom, razvučemo koru, premažemo je filom od čvaraka i uvijemo u rolat. Na isti način pripremimo i preostala dva rolata. Rolate isečemo na kosu

parčad i poredamo u nauljenu tepsiju. Kuvarskom četkom, parčad rolata, premažemo izmucenim žumancem. Pečemo 40 minuta na 190°C. Ispečenu parčad rolata poredamo na tanjir za serviranje. Dekoriramo jednim šeri paradajzom, graničicom majčine dušice i sa dve grančice mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Predjela

Musaka od praziluka na kotorski način

vreme za pripremu
kompleksnost

100 minuta
laka

za 6 osoba

- 1,5 kg praziluka isečenog na parčad
- 100 g dimljene pancete • 1,5 kg oljuštenih krompira
- 150 g rendanog kačkavalja • 1 kašika mešavine začina
- 200 g konzerviranog paradajza • 4 jaja • 1 šargarepa
- peršun • 1 glavica crnog luka • 2 češnja belog luka
- 250 ml neutralne pavlake • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

IŠAAA...



Krompire isečemo na kolutove i kuvamo 10-ak minuta. I parčad praziluka kuvamo 10-ak minuta. Glavicu crnog luka i pancetu sitno isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Zatim dodamo alatkom izgnjene češnjeve belog luka, krupno izrendanu šargarepu, iscedenu i sitno isečenu parčad praziluka, posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina i promešamo. Viljuškom izgnjemo konzervirani paradajz, dodamo sitno isečen peršun, promešamo i mešavinu dodamo u tiganj. Dno nauljene vatrostalne posude prekrijemo kolutovima krompira. Na krompir naneseemo fil iz tiganja. Na fil naneseemo rendani kačkavalj i poredamo preostale kolutove krompira. U sud polupamo jaja, posolimo, pobiberimo, izmutimo žicom za mučenje, dodamo pavlaku i promešamo. Mešavinom jaja i pavlake prelijemo musaku.

Pečemo 60 minuta na 200°C. Posudu stavimo u prutenu koricu. Musaku dekorišemo šeri paradajzima i grancicama majčine dušice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincvene boje.

Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakvim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C. Prijetno!



Francuska musaka

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
laka

za 4 osobe

- 1 kg oljuštenih krompira • 3 dimljene kobasice
- 200 g dimljenog svinjskog mesa • 400 ml mleka
- 300 ml kisele pavlake • 1 kašika brašna
- 1 kašika rendanog parmezana • 2 jaja
- 4 skuvana jaja • ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Naj eksploatisano ime u našem časopisu - Musakal



Priprema: A. Bošnjaković, Foto: M. Stojković

Krompire isečemo na kolutove i stavimo u šerpu sa posoljenom vodom da se kuvaju. Dimljeno meso i kobasice isečemo na kocke. Skuvana jaja krupno izrendamo. Dno nauljene keramičke posude za pečenje prekrijemo poluskuvanim kolutovima krompira. Na krompir naneseemo isečeno meso i kobasice, rendana jaja i rasporedimo pavlaku. Na pavlaku poređamo preostale kolutove krompira. U posudu sipamo polovinu pripremljenog mleka i sadržinu poprskamo uljem. Pečemo 30 minuta na 200°C. U sud polupamo 2 jaja, posolimo, pobiberimo i izmutimo žicom za mučenje. Dodamo brašno, preostalo mleko i promešamo žicom. Prelijemo musaku dobijenom mešavinom i pečemo

još 30 minuta na istoj temperaturi. Stavimo posudu u prutenu koricu. Na musaku naneseemo rendan parmezan i ukasimo grančicama mirotidije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubine crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljivica, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Predjela

Neobična brza pita

vreme za pripremu

60 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

• 500 g kora za pitu • 3 jaja • 500 g sira

• 1 prašak za pecivo • 200 ml mineralne vode

• 200 ml jogurta • ulje • mleveni crni biber

Priprema: M. Brižinski, Foto: N. Stojković



komentar

...a nama liči na musaku :)

Usud polupamo jaja, dodamo krupno izrendan sir, prašak za pecivo, mineralnu vodu, jogurt, pobiberimo i izmešamo žicom za mučenje. Polovinu kora uvijek u rolat i isečemo na parčad debljine oko 1,5 cm. Isečene kore razlistamo. U nauljenu tepsiju stavimo nekoliko kora. Isečene kore potopimo u sud sa filom i naneseemo u tepsiju. Prelijemo filom. Na fil stavimo jednu koru, poprskamo uljem, stavimo drugu koru i na nju naneseemo preostali fil. Pečemo 40 minuta na 180°C. Isečemo pitu na parčad. Dva parčeta serviramo na

tanjir i dekoriramo sa dva mlada luka i parčetom sira.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Mađarska ljuta salata

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 600 g dimljenih kobasica • 5 paradajza
- 2 glavice crnog luka • 3 sveže ljute paprike
- 100 g krem sira • 200 ml kisele pavlake
- 4 češnja belog luka • 1 veza mladog luka
- 1/2 kašike mlevene crvene paprike
- 1 kašika vinskog sirćeta • maslinovo ulje
- ulje • so i mleveni crni biber

Kobasice isećemo na kose krugove i ispržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Paradajze oljuštimo i isećemo na kocke. Glavice crnog luka, mladi luk i češnjeve belog luka sitno isećemo. Paprike isećemo na kocke i stavimo u veći sud. Dodamo isećen crni luk, paradajze, mladi luk i ispržene kobasice. U drugi sud stavimo kiselu pavlaku, krem sir, sirće, mlevenu papriku, isećen beli luk, posolimo, pobiberimo, dodamo maslinovo ulje i promešamo žicom za mućenje. Preliv (dresing) dodamo u sud sa salatom i promešamo varjačom. Činiju za serviranje ukrasimo sa dva lista zelene salate. Zatim na činiju naneseemo salatu. Na listove salate stavimo dva šeri paradajza zasečena na četvrtine. Na sredinu salate stavimo cvet od ljuske para-



za i dve grančice mirođije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVES, rubincrvene boje. Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Ovoooooooooliko radosti za sve!



Pohovane palačinke sa tunjevinom

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
laka

za 4 osobe

- 120 g pirinčanog brašna • 250 g pšeničnog brašna
- 5 jaja • 400 g tunjevine iz konzerve
- 1 glavica crnog luka • 1 ljuta paprika • peršun
- 2 paradajza • 1 limun • 100 g prezele • 100 g brašna
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

...normalno + "bolji sos".



U sud stavimo obe vrste brašna, 2 jaja, 400 ml vode, posolimo, sipamo malo ulja i izmutimo sastojke žicom za mučenje. Od dobijene smese ispečemo palačinke. Glavicu crnog luka krupnije isečemo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo papriku isečenu na polovine. Kada luk upije ljutinu izvadimo papriku iz tiganja. Dodamo paradajze isečene na kocke, tunjevinu, posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada tečnost ispari sklonimo tiganj sa šporeta, dodamo 2 kašike prezele i promešamo. Na jedan kraj prve palačinke naneseemo fil a nefilovani deo premažemo izmućenim žumancem. Uvijemo palačinku u rolat. Na isti način pripremimo sve palačinke. Preostala 2 jaja izmutimo viljuškom. Palačinke isečemo na parčad. Svako parče uval-

jamo prvo u brašno, zatim u izmućena jaja i na kraju u prezlu i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. Tanjir za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate. Zatim na tanjir stepenasto poredamo parčad pohovanih palačinki. Dekoriramo grančicom mirodije, krugovima limuna, šeri paradajzom i sitno isečenim peršunom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Uštupci sa šunkom i spanaćem

komentar

Dekoracija tipa "Dunuo vetar".

vreme za pripremu
kompleksnost30 minuta
laka

za 4 osobe

- 5 jaja • 200 g brašna • 100 g putera
- 50 g rendanog parmezana
- 100 g krugova šunkarice • 500 g spanaća
- ulje • so i mleveni crni biber



Priprema: A. Bodinovski, Foto: N. Stojicevic



U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo spanać da se obari. U drugu šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml vode, dodamo puter i posolimo. Kada se puter rastopi, sklonimo šerpu sa šporeta, dodamo brašno, promešamo i vratimo na šporet. Kada testo počne da se odvaja od zidova šerpe sklonimo sa šporeta. Preručimo testo na radnu površinu. Obaren spanać sitno isečemo. Krugove šunkarice isečemo na sitnije kocke. Ohlađeno testo vratimo u šerpu. Dodajemo jedno po jedno jaje neprekidno mešajući varjačem. Zatim dodamo parmezan, isečenu šunkaricu, spanać i promešamo. U tiganju, na šporetu, u većoj količini zagrejanog ulja pržimo uštupke. Ispržene uštupke stavimo na činiju obloženu papirom

da upije nepotrebnu masnoću. Zatim uštupke serviramo na tanjir. Vlašac sitno isečemo i nanesimo na uštupke. Alatom sečemo tanku parčad mocarele koje nanesimo na uštupke.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Ljuta pašteta od tunjevine

vreme za pripremu
kompleksnost

30 minuta
laka

za 4 osobe

- 240 g tunjevine iz konzerve
- 1 kašika senfa • 1 kašika kaparija
- 1 kašika ljute tucane paprike
- 1 skuvano jaje • 100 g putera
- 10-ak zelenih punjenih maslina
- 1 glavica crnog luka
- 50 g rendanog parmezana
- 2 češ. belog luka • 100 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber



komentar

Pikantana i ukusna.

U sud stavimo puter, senf, tucanu papriku, kiselu pavlaku i mutimo mikserom dok se smesa ne sjedini. U blederu izmiksamo crni luk isečen na parčad, zrna kaparija, češnjeve belog luka, skuvano jaje i tunjevinu. Izmišanu smesu dodamo u sud. Zatim dodamo rendan parmezan i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Kriškama hleba odsećemo korice a sredinu isećemo u trouglaste forme. Na svaku formu naneseemo paštetu i ređamo ih na tanjir za serviranje. Po jedan kolut šeri paradajza stavimo na svako parče, naneseemo sitno isečen vlašac, poprskamo maslinovim uljem

i pobiberimo. Sredinu tanjira ukasimo cvetom od limuna i listovima vlašca.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pašteta od sočiva

vreme za pripremu
kompleksnost80 minuta
laka

za 4 osobe

- 200 g sočiva • pola glavice crnog luka
- 6 listova kelja • 3 jaja
- 3-4 ručke celera • 50 g putera
- 2 šargarepe • 100 g rendanog kačkavalja
- 1 lovorov list • 100 ml neutralne pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber



Pripremio: M. Berošević, foto: Z. Babić

Sitno isećemo jednu šargarepu, crni luk i ručke celera i pržimo u šerpi na rastopljenom puteru. Dodamo sočivo, lovorov list, posolimo, pobiberimo, promešamo i dodamo 4 kutlače vruće vode. U drugoj šerpi, u provreloj vodi obarimo listove kelja. U sud polupamo jaja, posolimo, pobiberimo, dodamo pavlaku i izmutimo žicom za mučenje. Obarene listove kelja sitno isećemo a preostalu šargarepu sitno izrendamo. U nauljen pravougaoni kalup naneseemo prezlu i protresemo. Deo sadržine iz šerpe naneseemo u kalup. Zatim poredamo listove kelja a na njih naneseemo rendan kačkavalj. Na kačkavalj naneseemo izrendanu šargarepu, dopunimo kalup preostalom sadržinom iz šerpe i prelijemo mešavinom jaja i pavlake. Pećemo 45 minuta na 200°C.

Isećemo paštetu na parčad koju stepenasto poredamo na činiju za serviranje. Dekoriramo krugovima šeri paradajza i listovima peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Odlikuje se aromom prezrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Krompir salata sa pivom

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 6 glavnica crnog luka
- 600 g skuvanih oljuštenih krompira
- peršun • 150 ml piva
- 50 ml jabukovog sirćeta
- 1/2 male kašike šećera
- 1 kašika senfa
- 10-ak listova vlašca
- maslinovo ulje
- so i mleveni crni biber



komentar

Ako je sa pivom, Vi nastavite sa rakijom :

Tri glavice crnog luka isećemo na rezance i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Dodamo šećer, sirće, posolimo, pobiberimo, sipamo pivo i promešamo. Krompire isećemo na parčad i stavimo u veći sud. Dodamo sitno isečen peršun, sitno isečene 3 glavice crnog luka, senf i sitno isečen vlašac. Sadržinu iz tiganja preručimo u blender i izmiksamo. Izmiksano mesu dodamo u sud sa ostalim sastojcima, posolimo, pobiberimo i promešamo. Salatu, u formi kupa, nanesemo na

tanjir za serviranje ukrašen listovima zelene salate. Dekoriramo grančicom celera, listovima vlašca i sa dva šeri paradajza zasečenim na četvrtine.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling.

Prijatno!



Pileća salata sa vinegret sosom

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 4 parčeta pilećih grudi • 300 g boranije
- 1 glavica crnog luka • 1 kocka za supu
- 500 g skuvanih oljuštenih krompira • peršun
- pola veze vlašca • 1 mala kašika ružmarina
- 50 ml tečnosti od kiselih krastavaca
- 2 skuvana jaja • 2 kisela krastavca
- 5 kašika vinskog sirćeta
- maslinovo ulje • so i mleveni crni biber



Ušerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo boraniju da se obari. U drugu šerpu sa provrelo vodom, u koju smo sipali malo maslinovog ulja, stavimo kocku za supu. Glavicu crnog luka, peršun i vlašac sitno isećemo i dodamo u šerpu. Zatim dodamo sirće, ružmarin, tečnost od kiselih krastavaca, posolimo, pobiberimo i promešamo. Meso isećemo na šnicle i pržimo u tiganju na zagrejanom maslinovom ulju. Obarenu boraniju procedimo. Krastavce isećemo na polukrugove, krompire na parčad i stavimo u veći sud. Dodamo isečenu boraniju, posolimo i pobiberimo. Rešetkastom kašikom vadimo obareno povrće iz šerpe i dodamo u sud. Promešamo sastojke. Salatu serviramo na činiju ukrašenu listovima zelene salate. Meso isećemo na parčad,

skuvana jaja na četvrtine i poredamo po salati. Nanesemo origano i ukrasimo cvetom od ljuske paradajza i listovima vlašca.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac.

Prijatno!



Punjene tulumbe

vrema za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 ml vode • 300 g brašna
- 1 prašak za pecivo • 5 jaja
- 200 ml kisele pavlake
- 3-4 kašike majoneza • 500 g sira
- 300 g krugova šunkarice
- 3 kisela krastavca
- 2 češnja belog luka
- 300 g kajmaka • 200 g kačkavalja
- ulje • so i mleveni crni biber



Priprema: A. Bodinović, Foto: N. Stojčević

U šerpu, na šporetu, sipamo 500 ml vode, 100 ml ulja, posolimo, mešamo žicom za mučenje i dodajemo brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kada testo počne da se odvaja od zidova šerpe sklonimo sa šporeta. U ohlađeno testo dodajemo jedno po jedno jaje neprekidno mešajući žicom za mučenje. Testom napunimo kuvarski špric. Pomoću šprica, u tepsiji obloženoj kuvarskim papirom, od testa formiramo tulumbe. Pečemo 30 minuta na 190°C. Pripremamo fil. Češnjave belog luka sitno isečemo a šunkaricu i kisele krastavce isečemo na sitnije kocke. U veći sud stavimo sir, izdrobimo ga viljuškom, dodamo isečen beli luk, šunkaricu i krastavce, pavlaku, majonez, pobiberimo i mešamo viljuškom dok se sastojci ne sjedine. Ispеčene tulumbe isečemo na polovine po dužini. Kuvarski špric punimo filom

koji naneseemo na donje delove tulumbi. Na fil stavimo gornje polovine tulumbi i premažemo ih izmučenim kajmakom. Poredamo tulumbe na tanjir za serviranje i naneseemo sitno izrendan kačkavalj. Dekoriramo grančicom celera, krugovima limuna i polovinama šeri paradajza.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Urnebes proja

vreme za pripremu 20 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 4 jaja • 1 čaša kiselog mleka
- 1 čaša belog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 čaša kukuruznog brašna
- 150 g krugova šunkarice
- 5 kiselih krastavaca
- 1 kašika origana • 150 g sira
- 1 kašika tucane paprike
- 1 čaša ulja
- so i mleveni crni biber

komentar

Sa istoimenom salatom, pravi pogodak.



Usud polupamo jaja i izmutimo žicom za mučenje. Dodamo ulje, kiselu mleko, belo i kukuruzno brašno, prašak za pecivo, krupno izrendan sir, origano, tucanu papriku, krupno izrendane kisele krastavce, šunkaricu isečenu na sitnije kocke i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Kalup za kuglof namažemo uljem i naneseemo prezlu. Sadržinu iz suda preručimo u kalup. Pečemo 40 minuta na 200°C. Kalup stavimo na tanjir i prevrnemo. Sečemo kuglof na parčad koju stepenasto, u krug, poredamo na tanjir za serviranje. Na sredinu tanjira stavimo nekoliko konzerviranih paprika. Alatom sir isečemo na tanku parčad i naneseemo na proju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVES, rubin-crvene boje.

Odlikuje se aromom zrelog grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen slatnijakvim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Rezanci na brzinu

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 350 g rezanaca
- 100 g lenti dimljene slanin
- 1 kašika mlev. crvene paprike
- 250 g sira • 200 ml kisele pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Rezance skuvamo u posoljenoj vodi u koju smo sipali malo ulja. Skuvane rezance procedimo. Slaninu isećemo na kocke i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Mlevenu papriku dodamo u sud sa pavlakom i promešamo žicom za mućenje. Dodamo rezance u tiganj sa slaninom i promešamo. Sklonimo tiganj sa šporeta i dodamo mešavinu pavlake i mlevene paprike, sitno izrendan sir i promešamo. Sadržinu iz tiganja preručimo u nautelju vatrostalnu posudu i poprskamo uljem. Pećemo 30 minuta na 200°C. Tanjir za serviranje ukasimo listom zelene salate. Zatim na tanjir serviramo dva parčeta rezanaca i dekoriramo listovima vlašca, grančicama celera i francuskog peršuna i šeri paradajzima zasećenim na četvrtine.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo



Fotografija: A. Radenković, Foto: Z. Babic

belo vino Traminac, iz vinskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



VITALON BIOPHARM

ISO 9001:2008 HACCP TÜV BAYERN CERT

STRES; NERVOZA

LEXOVAL FORTE tablete

sadrže ekstrakte: valerijane, hmelja, melise i mente. Deluje umirujuće, smanjuje nervozu i napetost, ublažava razdražljivost, poboljšava koncentraciju, dobro se podnosi, ne izaziva zavisnost.

352,50 din.



DIJABETES; GOJAZNOST

CIMET + J. SIRČE tablete

Cimet u kombinaciji sa jabukovim sirćetom ublažava problem dijabetesa, potpomaže stabilizaciju šećera u krvi, sagoreva masne naslage, snižava holesterol i povoljno deluje kod tretmana mršavljenja.

432,50 din.



MEMORIJA; CIRKULACIJA

MASLINA GINKO tablete

Ext. masline održava krvne sudove u elastičnom i prohodnom stanju, reguliše holesterol, pomaže prevenciju ateroskleroze, hipertenzije, dijabetesa. Ginko poboljšava koncentraciju i pamćenje, smanjuje mogućnost pojave vrtoglavice, poremećaja periferne cirkulacije (hrmanje, grčevi u nogama). U sinergiji ekstrakt masline i ginka pomaže u smanjenju rizika od moždanog udara.

406,00 din.



ZGLOBOVI I KOSTI

GLUKOZAMIN + SILICIJUM tablete

Preporučuje se kod upale i otečenosti zglobova, usporava trošenje hrskavice i vezivnih tkiva, osteoartritis i išijas. Silicijum sprečava dekalifikaciju kostiju, bolna stanja uzrokovana upalom zglobova, pomaže bržem zarastanju kostiju i bržem oporavku nakon sportskih povreda.

www.vitalon-group.com

406,00 din.



SVE NAŠE PROIZVODE MOŽETE KUPITI U APOTEKAMA

ZA SVE INFORMACIJE JAVITE SE NA KORISNIČKE TELEFONE:

VITALON BIOPHARM Novi Sad,

BIH: ICM Bijeljina +387 55 227 055

Tel/fax: 021/6323-262, 6322-702

CG - FARMEGRA Podgorica

Jagneća supa sa suvim mesom

vreme za pripremu
kompleksnost

90 minuta
laka

za 4 osobe

- 300 g dimljenog svinjskog mesa
- 500 g jagnećeg mesa bez kostiju
- 1 kašika crnog bibera u zrnu
- 1 glavica crnog luka • 2 češnja belog luka
- 1 šargarepa • 2 paradajza • 1 koren celera
- 5-6 grančica celera • peršun
- 5-6 listova kupusa • 150 g sitnih makarona
- 1 oljušten krompir • 1 kaš. mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

Šargarepu, glavicu crnog luka, paradajze, krompir, listove kupusa i koren celera isečemo na parčad. Dimljeno svinjsko meso obarimo. Obareno meso stavimo u šerpu sa vodom, na šporetu, dodamo jagneće meso, grančice celera, isečenu šargarepu, crni luk, paradajze, listove kupusa, koren celera i krompir. Zatim dodamo češnjeve belog luka, grančice peršuna, zrna bibera, mešavinu začina, posolimo, pobiberimo, promešamo, poklopimo šerpu i ostavimo sadržinu da se kuva 60-ak minuta. Izvadimo jagneće i svinjsko meso a preostalu sadržinu kroz cediljku preručimo u drugu šerpu na šporetu. Obe vrste mesa sitno isečemo i dodamo u šerpu. Zatim

dodamo makarone i kuvamo 10-ak minuta. Čorbu preručimo u dublju činiju za serviranje i nanese mo sitno isečen peršun.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling.

Prijatno!

komentar

Jedna od najboljih supa što smo probali.



Pripremljeno: Božica Fotić, Foto: M. Petrović



Čorba od škarpine

vreme za pripremu
kompleksnost

50 minuta
laka

za 4 osobe

- 500 g škarpina • 3 oljuštena krompira
- 3 šargarepe • 5 češnjeva belog luka
- 1 veza peršuna • 3 lovorova lista
- 1 limun • 250 ml paradajz sosa
- 1 kašika mešavine začina
- 200 g skuvanog pirinča
- ulje • so i mleveni crni biber

Krompire isečemo na kriške, šargarepe na kose krugove i stavimo u šerpu sa vodom da se kuvaju. Dodamo lovorove listove, češnjeve belog luka, mešavinu začina i posolimo. Šerpu poklopimo i ostavimo povrće da se kuva 20-ak minuta. U šerpu dodamo ribe i kuvamo još 15 minuta. Rešetkastom kašikom vadimo ribe iz šerpe i stavimo na činiju. Preostalu sadržinu iz šerpe procedimo u drugu šerpu. Povrće iz cediljke preručimo u sud. Ribama odstranimo kosti i peraja a meso dodamo u sud sa povrćem. Zatim meso i povrće stavimo u blender, dodamo 2 kutlače supe i izmiksamo sastojke. Izmiksanu smesu dodamo u šerpu sa supom na šporetu. Dodamo sitno isečen peršun, paradajz

sos, limunov sok i prethodno skuvan pirinač. Kada čorba provri sklonimo šerpu sa šporeta. Preručimo čorbu u dublju činiju za serviranje.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling.

Prijatno!

komentar

Za ljubitelje morske hrane.



Pripremljeno: M. Brčovski, Foto: A. Zdravković



Testenina sa mesom i prazilukom

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
laka

za 4 osobe

- 400 g spiralne testenine • 400 g pilećih grudi
- 1 struk praziluka • 2 paradajza
- 100 g rendanog kačkavalja
- 200 g svežih šampinjona • 1/2 kašike bosiljka
- 300 g konzerviranog paradajza
- 50 g rendanog parmezana • 1/2 kašike origana
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Vrhunski recept.



Priprema: A. Ilić / Foto: N. Stojčević

Skuvamo testeninu u posoljenoj vodi a zatim je procedimo. Pileće meso isećemo na duguljastu parčad, posolimo, pobiberimo i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Paradajze oljuštimo, isećemo na kriške, odstranimo semenke a zatim isećemo na kocke. Isprženo pileće meso stavimo na činiju a na preostaloj masnoći u tiganju pržimo praziluk isečen na tanke krugove. Kada praziluk omekša u tiganj dodamo isečene paradajze i šampinjone isečene na listove. Zatim dodamo isprženu parčad mesa, začinito bosiljkom i origanom, dodamo izgnječen konzervirani paradajz i sos od konzerviranog paradajza, posolimo, pobiberimo i promešamo. Posle kratkog dinstanja sklonimo tiganj sa šporeta, dodamo rendani kačkavalj i promešamo. U nautljenu keramičku posudu

stavimo iscedenu testeninu. Na testeninu naneseemo sadržinu iz tiganja. Zatim naneseemo rendan parmezan. Pećemo 30 minuta na 200°C. Sećemo testeninu na parčad. Jedno parče serviramo na tanjir i ukasimo listovima vlašca i kečapom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Atraktivno, privlačno lovljenje pernatih divljači, patki i drugih barskih ptica

Nešto najatraktivnije u lovu, za lovce na pernatu divljač, je lovljenje divljih patki, a pored njih i drugih barskih ptica. To je atraktivno, privlačno, međutim za lovce težak i surov lov, koji biraju strastveni ljudi, koje nepogodni zimski vremenski uslovi za lov na ovaj vid divljači, a i hitrina i brzina tih pernatih divljači (posebno divljih patki), stimuliše još više da praktikuju baš ovaj lov. Lovljenje barskih ptica je veliki izazov za te lovce. To lovljenje je najuspešnije ujutro, pored vode. Ima više načina lovljenja divljih patki: sa pretraživanjem, sa čekanjem na prelet, iz lovačkih koliba, sa čamcem i slično. Lovci, čak, često kombinuju različite varijante ovih vidova lova, ali i inventivno izmišljaju i novitete, posebno ako lov praktikuju iz lovačkih koliba. Međutim, klasika je klasika, pa tako većina lovaca lovi na tradicionalni balkanski, pardon, južnoevropski način. Lovljenje sa pretraživanjem je način koji koristi najveći broj lovaca na barske ptice. U tom slučaju potrebno je da lovac bude dobar pešak, da dobro poznaje teren i da poznaje navike divljači koju lovi, a svakako je potrebno da bude dobar strelac. Ovo poslednje je važno ali samo u slučaju ako se dobro isplanira pucanj, zajedno sa pogotkom. To, praktično, znači da lovac treba da gađa samo onu barsku pticu koju posle pogotka može i da uzme. Ako pogodena patka, na primer, padne daleko od brega na vodenoj površini ili je rečni brzaci odnesu, tada je badava pogodena. To važi i kada se love divlje patke iz zasede. Pri hladnom vremenu, kao što je februarско, takve lovačke zasede su, u suštini, iz lovačkih koliba. Ta specijalno izgrađena privremena skloništa koji zaklanjaju lovca od spoljnih surovih zimskih uslova, a i sakrivaju ga od patki koji nadleću. Iako nose prefiks privremeni, u mnogo slučajeva se radi o stabilnim privremeno napravljenim građevinama koji odoljevaju mnogo godina vremenskim uslovima. Samo velike poplave mogu da im naštetite. Takve lovačke kolibe se uobičajeno prave na mestima koje patke, na određenim delovima vodene površine, koriste za staništa i tu najčešće sleću. Pri tome, da bi se namamile patke koje nadleću, da slete na to mesto koriste se prirodni i veštački mamci i specijalne pištaljke. Inače, kada je toplo vreme lovačke zasede se postavljaju i na otvorenom prostoru blizu mesta koje patke preleću. Lov je uspešan kada je lovac dobro maskiran i nepomičan sve do momenta dok divlje patke ne dođu na odstrel iz lovačkih pušaka sačmarica. Najiskusniji lovci daljinu do divljači, po kojoj pucaju u letu, mere spram toga da li mogu da opaze noge patke koje su zalepljene za njeno telo dok leti. Raspoznavanje takvih sitnih elemenata kod divljači je moguće u efektivnom rastojanju od 25 do 30 metara. Kada je udaljenije od toga tada nije preporučljivo pucati. Svakako, to raspoznavanje može da napravi samo iskusan i izvežban lovačko oko.



Ilija Bojarovski - "Lovačko oko"

Brodet od divlje patke

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 divlja patka • peršun • 1 paradajz
- 1 glavica crnog luka • 400 g palente
- 4 češnja belog luka • 1 limun
- 2 kašike vinjaka • crni biber u zrnu
- ružmarin • 2-3 lovorova lista
- 1 kašika mešavine začina
- 100 ml belog vina
- ulje • so i mleveni crni biber

Patku izvadimo iz marinade u kojoj je stajala 24 sata. Na dasci za sečenje patku isečemo na parčad. Parčad mesa posolimo i pobiberimo sa obe strane, poredamo na činiju i preljeimo vinjakom. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu sipamo malo ulja i posolimo. Prekridimo mešajući žicom za mučenje u šerpu dodajemo palentu i kuvamo par minuta. Na zagrejano ulje u tiganju stavimo sitno isečen crni luk da se prži. Kada luk omekša dodamo paradajz isečen na kocke, sitno isečen beli luk i belo vino. Limun oljuštimo nožem, koru isečemo na tanku duguljastu parčad i dodamo u tiganj. Posolimo, pobiberimo, promešamo, dodamo ružmarin, lovorove listove, 10-ak zrna crnog bibera i sitno isečen peršun. Zatim u tiganj poredamo parčad mesa, sipamo 700 ml vode, poklopimo tiganj i ostavimo meso da se dinsti. Kašiku umočimo u zagrejano ulje, vadimo knedle od palente i pržimo ih u tiganju na zagrejanom ulju. Za vreme prženja knedle okrećemo. Ispržene knedle vadimo rešetkastom kašikom i poredamo na činiju obloženu papirom da upije nepotrebna masnoća. Sklonimo tiganj sa šporeta. Parčad Brodeta od divlje patke poredamo na činiju za serviranje. Na sredinu činije poredamo knedle od palente. Dekorishemo koso isečenim parčadima kuvane šargarepe i graničom peršuna. Prijatno!



Bela morska čorba

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 g ribe špara
- (ili neke druge morske ribe)
- 150 g šampinjona • 1 paradajz
- peršun • 100 g putera
- 1 zelena paprika
- 1 glavica crnog luka • 1 limun
- 1 kocka za supu
- 150 ml pavlake
- ulje • so i mleveni crni biber

Kuvamo očišćenu ribu nekoliko minuta. Zatim odstranimo peraja, kožicu i kosti a meso prelijemo limunovim sokom. U šerpu, na šporetu, sa vrelom vodom stavimo kocku za supu.

U drugoj šerpi, na rastopljenom puteru, pržimo sitno isečen crni luk. Dodamo isečenu papriku i šampinjone isečene na tanke listove. Posolimo, pobiberimo, sipamo supu i 200 ml vode. Zatim u šerpu dodamo parčad ribe i sitno isečen peršun. Promešamo i ostavimo čorbu da se kuva 10 minuta. Dodamo preostali isečen peršun i paradajz isečen na kocke. Pavlaku izmutimo žicom za mučenje, dodamo u šerpu i promešamo. Kutlačom čorbu preručimo iz šerpe u dublju činiju za serviranje.

Prijatno!



www.hranaivino.tv

ŠPAR jadranski učitelj ribolovaca

Ako za neku morskuribu može da se kaže da je učitelj za sve koji love ribu na Jadranskom moru, tada to, sa 100 procenata sigurnosti, može da se kaže i za špara. Da budem iskren, to je moja prva riba ulovljena na Jadranu, u mom detinjstvu, a svakako kada bitišem na sinjem Jadranu često puta je moj ulov. Špar (*Diplodus annularis*) ima razna imena i nadimke od kojih su najčešći: baraj, koloper, šparma, češljic i drugi. Zbog sličnosti sa nekim njegovim bliskim rodovima, među morskim ribama, njega smatraju kao njihov podmladak, kao na primer, fratar, šaraga a i kantara. Telo špara je ovalno, visoko i bočno stisnuto. Gornji deo, leđni, mu je od žučkaste do zelenkastosive sa postepenim prelaskom u srebrnastu boju, dok donji deo, stomak, prelazi u belosrebrnu. Oko korena repnog peraja ima crnu prstenastu mrlju. Retki primerici imaju slabo izražene tragove nekoliko uspravnih crnih pruga. Njegova dužina je oko 12 cm, a maksimalno raste do pola kilograma, ali su takvi primerici veoma retki. Lovi se i sa štapom i sa koncem iz ruke. Kada se lovi iz ruke poželjno je da to bude iz čamca i da se ne upotrebljava jako tanak konac, jer će se prilikom izvlačenja uplesti. Jednostavno, na kraju ribarskog najlon konca (debljine oko 0,15mm) stavi se olovo oko 20-30 grama i iznad njega 2-3 udice, a na oko dva pedlja pod njim može da se veže i jedna udica.



Udice su oko broja 6, 8 ili 10 a poželjno je da po mogućnosti, kako se to već kaže, budu kovane. Koriste se različiti mamci ali najinteresantniji mamac je dagnja. Špar najčešće boravi metar do metar i po iznad dna i dok udica lagano tone on će se zaleteti na mamac, pojesti ga, a možda progutati i udicu. Ova mala riba sladokuscima nije mnogo zanimljiva, ali za mene na gradeli, pardon roštilju, sa maslinovim uljem i ruzmarinom i dan danas, a sigurno i do kraja života, biće čuven vanvremenski specijalitet koji ima ukus sopstvenog ulova i lepih vremena. Tu magiju, to osećanje, verujem, mnogi imaju još od kada su ulovili špara i koji, tako zakačen za udicu uzdižući se iznad vode, zatrepri isključivo i silno u poslednjem plesnom transu, a tada njegove srebrne naježene kriljušti zaiskre od zraka jutarnjeg ili večernjeg sunca koje mu daju fantastični oreol. Ali, ta svakako zlatna riba iz detinjstva što priziva čistotu misli, što budi duh ribolovaca i potiče večni dečiji spokoj, a istovremeno i iskren nemir što ga nosimo u duši, sintetiziran i predstavljen kao iskren dečiji osmeh.

Sve to održava naše čisto i iskreno unutrašnje osećanje, kao što je bio naš večni dečiji duševni osmeh, što ga, kao sportski ribolovci, i sada večno imamo i nikada ga nećemo izgubiti. Na to će nas potsetiti svaki ulovljen špar koji će zatrepri u našoj, ipak i svakako silnoj, ribarskoj ruci.

-Bistro!

Ilija Bojarovski- "Lovačko oko"

Zapečena junetina

vreme za pripremu
kompleksnost

100 minuta
srednja

za 4 osobe

- 500 g juneće krtine • 2 šargarepe
- 1 koren celera • 2 žumanca • 1 kašika prezle
- 200 ml kisele pavlake • 1 kašika brašna
- 2 kašike rendanog parmezana
- 2 kašike rendanog hrena • 50 g putera
- 1 kašika vinskog sirćeta
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ukusnije je nego što izgleda.



premio: M. Brđolović, Foto: A. Zdravković

Šargarepe i koren celera isečemo na parčad i stavimo u šerpu sa vodom na šporetu. Dodamo meso, mešavinu začina, posolimo, pobiberimo i ostavimo sadržinu da se kuva 60 minuta. U drugu šerpu, na šporetu, stavimo pavlaku, dodamo brašno i promešamo. Zatim dodamo hren, sirće, 3 kutlače tečnosti iz prve šerpe i promešamo žicom za mučenje. Kada sos dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U izmučena žumanca dodamo malo sosa i promešamo. Razmekšana žumanca dodamo u šerpu sa sosom i promešamo žicom. Skuvano meso isečemo na parčad. rešetkastom kašikom vadimo parčad povrća iz šerpe i stavimo u tepsiju. Parčad mesa stepenasto poredamo po sredini tepsije i prelijemo ih sosom. Nanesemo parmezan i prezlu a na

meso stavimo parčad putera. Pečemo 20 minuta na 220°C. Na tanjir serviramo parčad mesa, prethodno skuvane krompire i dekoriramo grančicom mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Gulaš na engleski način

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 1/2 pakovanja lisnatog testa
- 400 g juneće krtine
- 2 šargarepe • 2 kašike brašna
- 1/2 korena celera
- 50 g lenti dimljene slanine
- 150 g svežih šampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 1 crvena babura • 1 jaje
- 1/2 kaš. mlev. crvene paprike
- ulje • so i mleveni crni biber



Pripremio: M. Biloški, Foto: M. Petrović

Glavicu crnog luka sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo meso isečeno na kocke. Koren celera, šargarepe, baburu i slaninu isečemo na parčad i dodamo u šerpu kada meso pobeli. Posolimo, pobiberimo, dodamo šampinjone isečene na parčad, mlevenu crvenu papriku, sipamo 400 ml vode, dodamo 2 kašike brašna, promešamo i kuvamo 30-ak minuta. Sadržinu iz šerpe preručimo u keramičku posudu za pečenje. Na pobrašnjennoj radnoj površini, oklagijom, od lisnatog testa razvučemo koru. Odsečemo krajeve kore, a koru naboramo i stavimo preko gulaša u posudi. Od odsečenih delova formiramo ukrase koje stavimo na koru. Premažemo koru izmučenim žumančcem. Pečemo 40 minuta na 200°C. Sečemo gulaš na

parčad. Dva parčeta serviramo na tanjir i dekoriramo listovima vlašca, grancicom mirodije, jednim šeri paradajzom i poprskamo maslinovim uljem.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Glavna jela

Ćufte sa kajmakom

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 g junećeg mlevenog mesa
- 300 g kajmaka • 1 kašika brašna
- 3 jaja
- 1/2 kašike mlev. crvenog bibera
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Dobro je što smo imali zelene salate, inače bio bi prazan tanjir.



Priprema: M. Kocićević, Foto: N. Stojiljević

U sud stavimo mleveno meso, pobiberimo, posolimo, dodamo mešavinu začina i umesimo smesu rukom. Od smese formiramo male kuglice koje stavimo na pobrašnjenu činiju. U sud polupamo jaja i izmutimo žicom za mućenje. Na ćufte naneseemo brašno. Svaku ćufu uvaljamo u izmučena jaja i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. U šerpju na šporetu stavimo kajmak i mešamo žicom za mućenje. Kada se kajmak zagreje preručimo ga u keramičku posudu za pečenje. Nanesemo mlevenu crvenu papriku i u posudu dodamo ćufte. Pečemo 15 minuta na 190°C. Listove zelene salate sitno isečemo i u formu venca naneseemo na tanjir za serviranje. Paradajz isečemo na sitne kocke i naneseemo

na salatu. Zatim na tanjir serviramo ćufte sa kajmakom i ukrasimo grančicom peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Višegradski kupus

vreme za pripremu

135 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 800 g svežeg kupusa • 800 g juneće krtine
- 2 oljuštena krompira • 1 zelena paprika • peršun
- 2 glavice crnog luka • 3 lovorova lista • 1 paradajz
- 10-ak zrna crnog bibera • 50 ml belog vina
- ulje • so i mleveni crni biber



Meso isečemo na krupnije kocke, posolimo, pobiberimo, promešamo i stavimo u šerpu sa uljem. Kupus isečemo na 4 parčeta i dodamo u šerpu. Crni luk isečemo na rezance, paprici odstranimo peteljku i semenke, isečemo na kocke i dodamo u šerpu. Na kocke isečemo krompire i paradajz i dodamo u šerpu. Dodamo lovorove listove, zrna bibera, isečen peršun, sipamo belo vino, poprskamo uljem, posolimo, pobiberimo, sipamo 500 ml vode i stavimo šerpu na šporet. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 2 sata. Sadržinu iz šerpe serviramo na tanjir. Poprskamo maslinovim uljem i ukrasimo grančicom majčine dušice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubincrvne boje.

Odlikuje se aromom prezeleg grožđa, meda i karameliziranih šumskih plodova. Harmonični ukus ovom vinu daje balans kiseline, ekstrakta alkohola, zaokružen sladjikavim i jakim ukusom.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Glavna jela

Polpete milaneze

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 400 g mlevenog junećeg mesa
- 200 g pilećih grudi
- 1 par dimljenih kobasica
- 2 jaja • 2 kašike prezle
- 2 kašike rendanog parmezana
- 200 ml kisele pavlake
- 3-4 kašike kečapa
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Internacionalni specijalitet.



Priprema: M. Brčowski, Foto: N. Stojčević

Pileće meso i kobasice isečemo na sitne kocke i dodamo u sud sa mlevenim mesom. Zatim dodamo jaja, parmezan, prezlu, posolimo, pobiberimo i umesimo smesu rukom. Od smese formiramo čufte i pržimo ih u tiganju na zagrejanom ulju. U drugi tiganj, na šporetu, stavimo pavlaku, kečap, sipamo 50 ml vode i promešamo žicom za mučenje. Ispržene čufte dodamo u tiganj sa sosom, sipamo još 50 ml vode, promešamo i posle 10-ak minuta kuvanja sklonimo tiganj sa šporeta. Činiju za serviranje ukrašimo sa dva lista zelene salate. Rešetkastom kašikom vadimo čufte iz tiganja, serviramo ih na sredinu činije i prelijemo sosom. Na svaki list

salate stavimo po tri kugle pirea na koje stavimo po jedan krug šeri paradajza i grancice majčine dušice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Poštovani čitaoci

Zbog velikog interesovanja za kupovinu ranijih brojeva časopisa i DVD Kuvar-a

HRANA, VINO

Vam izlazi u susret.

Sve prethodne brojeve časopisa i DVD-a možete naručiti na telefone:

+381 (0)21 677 6788 i mobilni: +381 (0)62 234 926

Napomena: Zbog poštarine cena zavisi od države iz koje poručujete.

DELICIOUS PLUS D.O.O.
Braće Popović 2/1
21000 Novi Sad, Srbija

Za Srbiju: dinarski račun: 265-2010310004505-26
Za inostranstvo: devizni račun (IBAN): RS 3526510000005347176
SWIFT: RZBSR5BG
Raiffeisen Bank A.D. Beograd
Bulevar Zorana Đinđića 64a, 11070 Beograd, R. Srbija

Mostarska kalja

vreme za pripremu 80 minuta
 kompleksnost laka

za 4 osobe

- 500 g junče krtine • 200 g šargarepe
- 70 ml paradajz sosa
- 2 glavice crnog luka
- 1 kašika mešavine začina
- 3 zelene paprike • 3 češnja belog luka
- 1 glavica svežeg kupusa
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavicu kupusa stavimo u šerpu sa provelom vodom da se obari. Šargarepe isećemo na krugove, paprike na kocke a glavice crnog luka sitno isećemo. Meso isećemo na parčad, posolimo, pobiberimo, nanesimo mešavinu začina, promešamo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada meso pobeli u šerpu dodamo isečen crni luk, šargarepe i paprike. Obarenu glavicu kupusa isećemo na kriške i kada se povrće izdinstina poređamo ih u šerpu. Dodamo mešavinu začina, posolimo, pobiberimo, sipamo 400 ml vode i kuvamo 1 sat. Zatim dodamo alatom izgnječene češnjeve belog luka, paradajz sos, promešamo i kuvamo još 10-ak minuta. Mostarsku kalju serviramo u dublji tanjir i ukrasimo grancima francuskog peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima

komentar

Starija generacija sigurno će se setiti ovog jela.



Pripremio: A. Božinovski, Foto: N. Stojčević

naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Moskovski ragu

vreme za pripremu 100 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 300 g skuvanog pasulja
- 2 glavice crnog luka
- 1 struk praziluka
- 200 g juneće krtine
- 200 g jagnjeće krtine
- 2 oljuštena krompira
- 2 šargarepe
- 150 g konzerv. paradajza
- francuski peršun
- 1 kašika mešavine začina
- 1 češanj belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar
Poznati ruski specijalitet.



Krompire i šargarepe isećemo na kocke a praziluk na krugove. Jagnjeće i juneće meso isećemo na parčad, posolimo i pobiberimo. Glavice crnog luka isećemo na rezance i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša dodamo isećeno meso, praziluk, šargarepe i krompire. Zatim dodamo alatkom izgnječen češanj belog luka, konzervirani paradajz, alatkom samleven francuski peršun, mešavinu začina, sipamo 300 ml vode i ostavimo ragu da se kuva 60 minuta. Zatim dodamo skuvan pasulj, promešamo i kuvamo još 20-ak minuta. Ragu serviramo u dublji tanjir i dekoriramo

listovima peršuna.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac intenzivne tamnorubin crvene boje. Vino ima naglašenu aromu izmešanih suvih šljiva, kupina i ribizli.

Odlikuje se bogatim i punim ukusom, sa puno tanina i jedinstvenim finišem. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Rolovani ćevapi

vreme za pripremu

50 minuta

kompleksnost

srednja

za 4 osobe

- 500 g mlevenog mesa
- 6 zelenih paprika • 3 oljuštena krompira
- 2 kašike brašna • 1 glavica crnog luka
- 250 g kajmaka • 4 jaja
- 100 g brašna • 2 češnja belog luka
- 1 kašika mešavine začina
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

U sledećem broju, "Seckana pljeskavica":)



Glavicu crnog luka i češnjeve belog luka sitno isećemo i stavimo u sud. Dodamo mleveno meso, mešavinu začina, 2 kašike brašna, 1 jaje, posolimo, pobiberimo i umesimo smesu rukom. Nuljenim rukama uzimamo od smese, formiramo ćevape i pržimo ih na nauljenom roštilju. U tiganju, na šoretu, na zagrejanom ulju ispržimo paprike. Ispržene paprike oljuštimo, odstranimo peteljke i semenke. Svaki ispečen ćevap uvijemo u isprženu papriku. U sud polupamo 3 jaja i izmutimo žicom za mućenje. Rolovane ćevape uvaljamo u brašno, zatim u izmućena jaja i pržimo u tiganju u većoj količini zagrejanog ulja. U šerpu na šporetu stavimo kajmak da se zagreje i mešamo žicom za mućenje. Činiju za serviranje ukasimo listom zelene salate i poredamo rolovane

ćevape. Polovine šeri paradajza stavimo između ćevapa. Zatim na činiju serviramo pomfrit. Na ćevape nanesemo zagrejan kajmak a na sredinu činije stavimo grančice majčine dušice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Rizling, iz vinarskog podruma TIKVEŠ kristalne svetložute boje, svežeg ukusa limuna sa nijansom meda. Ukus je voćni, lak, svež.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Meso noja

Meso noja ljudi koriste od davnina. U našim krajevima nojevo meso još uvek predstavlja neobičan izbor, međutim oni koji su ga probali znaju koliko je ukusno. Klasifikuje se kao crveno meso i veoma je zdrava, sočna i ukusna zamena za juneće ili svinjsko meso. Poslednjih godina potrošači su postali svesni koliko hrana utiče na njihovo zdravlje i biraju alternative za svoju ishranu. Karakteristična crvena boja dolazi od velike količine gvožđa koje je nophodno za ljude koji vode aktivan život, na primer sportiste. Nojevo meso sadrži više proteina od svinjskog, goveđeg, pilećeg ili jagnječeg mesa. Najčešće veliki izvori proteina sadrže i velike količine masti ali to nije slučaj sa nojevim

mesom. Sadržina holesterola, natrijuma i energije je manja nego kod ostalih vrsta mesa.

U 100 g sirovog nojevog mesa ima 123 kalorije. Od toga 22% su proteini a 3% masti. Od minerala sadrži

selen, gvožđe, fosfor, cink i bakar. Od vitamina ima B12, B6, niacin, pantotonsku kiselinu, riboflavin i tiamin.



Afro tava

vreme za pripremu 180 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 kg krtine nojevog mesa
- 5 šargarepa • 1 struk praziluka
- 1 koren pastrnaka
- 3 češnja belog luka
- 1 kašika mešavine začina
- 1 glavica crnog luka
- 1 koren celera • peršun • 1 jaje
- 400 g konzerviranog paradajza
- 2 kocke za supu • 100 g brašna
- 3-4 lovorova lista
- 125 g kukuruznog brašna
- ulje • so i mleveni crni biber

Koren pastrnaka i celera isećemo na parčad. Glavicu crnog luka, češnjeve belog luka i peršun sitno isećemo. Šargarepe i praziluk isećemo na krugove. Meso noja isećemo na kocke, kao za gulaš, i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada se meso isprži u šerpu dodamo isečen crni luk, šargarepe, koren celera i pastrnaka, praziluk, beli luk, dodamo konzervirani paradajz, lovorove listove, isečen peršun, posolimo, pobiberimo, dodamo mešavinu začina i promešamo. Sipamo supu i ostavimo sadržinu da se kuva 60 minuta. U sud stavimo obe vrste brašna, dodamo jaje, 150 ml vode, posolimo, promešamo i umesimo testo rukom. Na pobrašnjenoj radnoj površini od testa razvučemo duguljastu formu. Sećemo formu na kosu parčad, formirajući njoke, pospemo brašnom i stavimo u provrelu vodu, u koju smo

sipali malo ulja, da se kuvaju. Kada isplivaju na površinu, rešetkastom kašikom, vadimo njoke iz šerpe i stavimo u sud. Polovinu sadržine iz šerpe sa mesom preručimo u zemljanu posudu za pečenje. Dodamo njoke i prekrijemo ih preostalom sadržinom iz šerpe. Posudu poklopimo, stavimo u rernu i pečemo 60 minuta na 200°C. Jelo serviramo na tanjir, pospemo origanom i ukrasimo listovima rikele.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, rubin-crvene boje. Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!

komentar
Em ukusno, em zdravo.



Pripremio: M. Brčovski, Foto: J. Stojanović



Šnicle od noja "Johanesburg"

komentar

Probajte, nećete pogrešiti.

vreme za pripremu
kompleksnost70 minuta
srednja

za 4 osobe

• 4 nojeve šnicle od po 200 g

• 100 g brašna • 60 g pancete

• 10-ak zelenih punjenih maslina

• 1 limun • 200 g svežih šampinjona

• 4-5 grančica majčine dušice

• 1 kašika senfa • 3 glavice crnog luka

• 1 kašika brašna • 250 ml kisele pavlake

• 125 ml belog vina • 50 g putera

• 1 kocka za supu

• ulje • so i mleveni crni biber



U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. Glavice crnog luka sitno isečemo. Šnicle posolimo, pobiberimo, uvaljamo u brašno i pržimo u tiganju na zagrejanom puteru. Kada porumene sa obe strane, izvadimo šnicle iz tiganja, a na preostaloj masnoći pržimo polovinu isečenog crnog luka. Kada luk omekša sipamo 125 ml supe, vratimo šnicle u tiganj i ostavimo da se dinstaju 30-ak minuta. U drugom tiganju, na rastopljenom puteru, pržimo preostali isečen crni luk. Kada omekša dodamo pancetu isečenu na kocke, šampinjone isečene na parčad, listove majčine dušice i rendanu koru limuna. U tiganj sa mesom sipamo 80 ml belog vina. Masline isečemo na krugove i dodamo u tiganj sa šampinjoniima. Zatim sipamo preostalo vino, posolimo, pobiberimo, dodamo 1 kašiku brašna, pavlaku, senf

i promešamo. Na sredinu tanjira serviramo prethodno sku-vane rezence a oko njih šnicle. Na dva kraja tanjira serviramo sos od šampinjona na koji naneseemo sitno isečen vlašac. Na preostala dva kraja stavimo po krug naranđe a na njih po grančicu majčine dušice.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Teleći ajmokac

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

za 4 osobe

- 1 kg teleće krtine od plečke
- 20 kom. svežih šampinjona bez ručki
- 3 žumanca • 2 šargarepe
- 1 veza peršuna • 1 glavica crnog luka
- 1 struk praziluka • 125 g putara
- muskatni oraščić • 10-ak karanfilića
- 200 ml kisele pavlake • peršun
- 1 limun • 125 g brašna
- 3-4 grančice suve majčine dušice
- 5-6 lovorova lista • 1 kocka za supu
- ulje • so i mleveni crni biber



Priprema: M. Petrović, Foto: N. Stojčević

Meso isečemo na kocke. Karanfiliće zabodemo u glavicu crnog luka. U šerpu, na šporetu, u provrelu vodu stavimo kocku za supu. U supu dodamo isečeno meso, glavicu crnog luka, šargarepe, lovorove listove, grančice majčine dušice, parčad praziluka, vezu peršuna, rendani muskatni oraščić, posolimo, pobiberimo, sipamo 800 ml vode i promešamo. Šerpu poklopimo i ostavimo sadržinu da se kuva 90 minuta. Provrelu vodu u šerpi na šporetu posolimo i stavimo šampinjone da se obare. Rešetkastom kašikom vadimo parčad mesa iz šerpe. I obarene šampinjone rešetkastom kašikom izvadimo iz šerpe. Na rastopljenom puteru, u šerpi na šporetu, pržimo brašno. Neprekidno mešajući žicom za mučenje u šerpu sipamo tečnost u kojoj se kuvalo meso i posolimo. U sud sa pavlakom i limunovim sokom dodamo sitno isečen peršun, žumanca i promešamo žicom za mučenje. Kada bešamel dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa

šporeta i neprekidno mešajući žicom dodamo mešavinu pavlake, žumanca i peršuna. Vratimo šerpu na šporet, mešamo žicom i posle kratkog kuvanja sklonimo sa šporeta. Tanjir za serviranje ukasimo sa 4 lista rikule. Na jednu stranu tanjira serviramo skuvanu parčad mesa i prelijemo sosom iz šerpe. Do mesa serviramo šampinjone. Šeri paradajz isečemo na četvrtine koje stavimo na svaki list rikule.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Kaberne Sovinjon, purpurno crvene boje, diskretno voćne arome i mirisa na višnju, malinu i na suvo grožđe. Odlikuje se dobro izbalansiranim taninima i karakterističnom elegancijom. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 16 do 18°C.

Prijatno!



Batuda

vreme za pripremu

120 minuta

kompleksnost

laka

za 4 osobe

- 200 g dimljenog svinjskog mesa
- 3 para dimljenih kobasica • 2 šargarepe
- 150 g pasulja • 5 korena peršuna
- 150 g konzerviranih zrna kukuruza
- 2 oljuštena krompira • 100 g boranije
- 1 paradajz • 1 kocka za supu
- 50 g lenti dimljene slanine • peršun
- 3 češnja belog luka • 2 konz. paradajza
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ime sve govori...



Dimljeno svinjsko meso isećemo na parčad i stavimo u šerpu. Dodamo pasulj, sipamo 1 litar vode, poklopimo šerpu i stavimo na šporet. Šargarepe isećemo na deblje kolutove, kobasice na deblje krugove, krompire na parčad a paradajz isećemo na kocke. Peršun i beli luk sitno isećemo. Slaninu isećemo na kocke. Isećemo korene peršuna. U šerpu sa vodom, na šporetu, stavimo kocku za supu. Sadržinu iz prve šerpe procedimo, meso i pasulj vratimo u šerpu, sipamo svežu vodu i vratimo na šporet. Dodamo parčad korena peršuna, boraniju, krompire, šargarepe, kobasice, zrna kukuruza i isečen paradajz. Sipamo supu i promešamo. Šerpu poklopimo

i ostavimo sadržinu da se kuva 60 minuta. U tiganju na zagrejanom ulju pržimo isečenu slaninu i beli luk. Kada se slanina isprži dodamo je u šerpu. Konzervirane paradajze izgnječimo viljuškom i dodamo u šerpu. Dodamo isečen peršun: Promešamo i sklonimo šerpu sa šporeta. Sadržinu iz šerpe serviramo u dublju činiju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine.

Prijatno!



Glavna jela

Teleći hamburger u sosu od jogurta i feta sira

vreme za pripremu 40 minuta
kompleksnost laka

za 4 osobe

- 600 g telećeg mlev. mesa
- 4 oljuštena krompira
- 2 mlada luka
- 10-ak listova vlašca
- francuski peršun
- 1/2 kaš. mlev. crvene paprike
- 1 mala kašika bosiljka
- 100 g feta sira
- 100 ml jogurta
- ulje • so i mleveni crni biber



komentar

Sto puta bolji od američkog.

Vlašac sitno isećemo i dodamo u sud sa izdrobljenim feta sirom, jogurtom i bosiljkom. Alatom sameljemo francuski peršun i dodamo u sud. Mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Krompire isećemo kao za pomfrit i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Mleveno meso posolimo, pobiberimo, dodamo sitno isečen mladi luk i promešamo. Nauljenim rukama uzimamo od smese, formiramo hamburgere i pržimo ih u grill tiganju. Činiju za serviranje ukasimo sa dva lista zelene salate i 4 šeri paradajza. Na jednu stranu činije

serviramo pomfrit a na drugu stepenasto serviramo hamburgere. Na hamburgere nanesimo sos od feta sira i jogurta. Pomfrit i sos pospemo mlevenom crvenom paprikom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Vranac.

Prijatno!



komentar

Izgleda da je pile proplivalo :)

Pileći brodet

vreme za pripremu 120 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 kg pilettine isećene na parčad
- 4 glavice crnog luka
- 250 ml paradajz sosa • 3 lovoroava lista
- 200 ml belog vina • 2 češnja belog luka
- 1 kašika mlevene crvene paprike
- 1 kašika tucane paprike
- 1/2 male kašike čilija
- 2 oljuštena krompira
- ulje • so i mleveni crni biber

Glavice crnog luka isećemo na četvrtine, stavimo u blender i izmik-samo. Izmikasnju smesu preruči-mo u šerpu. Zatim u šerpu poređamo parčad mesa. Sipamo 1 litar vode, dodamo mlevenu crvenu papriku, tucanu papriku, čili, lov-rove listove, alatom izgnječene češnjeve belog luka, posolimo, pobiberimo i stavimo šerpu na šporet. Šerpu poklopimo i osta-vimo sadržinu da se kuva 60 minuta. Zatim u šerpu dodamo paradajz sos, belo vino, krompire isećene na krugove, promešamo, poklopimo šerpu i kuvamo brodet još 30-ak minuta. Serviramo brodet na činiju i pospemo sitno



isećenim peršunom.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo crveno vino Merlo. Prijatno!



Belo meso punjeno paprikama

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 4 parčeta pilećih grudi
- 2 zelene paprike
- 300 g graška • 50 g putera
- 2-3 grančice majčine dušice
- 100 ml kisele pavlake
- 2 glavice crnog luka
- 150 ml neutralne pavlake
- 1 češanj belog luka
- pola kašike šećera
- 1 kocka za supu
- 100 g rezanaca
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Ulazi u redovan meni.

U šerpu sa provelom vodom stavimo kocku za supu. Crni luk sitno isečemo i pržimo u šerpi na zagrejanom ulju. Kada luk omekša u šerpu dodamo grašak i 2 kutlače supe. Paprikama odstranimo peteljke i semenke, isečemo na tanku duguljastu parčad i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju i rastopljenom puteru. Dodamo alatkom izgnječen češanj belog luka i grančice majčine dušice iskidane na parčad. Isprženu parčad paprika rešetkastom kašikom izvadimo iz tiganja. Pileće grudi zasećemo po dužini formirajući džep. Džepove na mesu punimo isprženim paprikama, učvrstimo čačkalicama i pržimo u tiganju na zagrejanom ulju. Mikserom ispasiramo grašak sa lukom. Dodamo 70 ml neutralne pavlake, šećer, kiselu pavlaku i izmiksamo. U preostaloj supi u šerpi kuvamo rezance. Kada porumene sa obe strane izvadimo pileće meso iz tiganja i stavimo na činiju. U tiganj dodamo 2-3 kutlače supe, preostalu neutralnu pavlaku i promešamo. Mesu odstranimo čačkalice i vratimo ga u tiganj. Kada meso upije deo sosa sklonimo tiganj sa šporeta. Na činiju za serviranje naneseemo pire od graška. Na jednu stranu činije, na pire, serviramo skuvane rezance i naneseemo isečen peršun. Na drugu stranu stepenasto poređamo belo meso punjeno paprikama i prelijemo sosom iz tiganja i ukasimo grančicama mirodije.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama,

ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Pileći file na libanski način

komentar

Ko je bio u Libanu, zna šta je dobra kuhinja.

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 600 g pilećeg filea
- 1 jagnjeća maramica
- 150 g kozijeg sira
- 200 ml kisele pavlake
- 300 g blitve • muskatni oraščić
- 4 oljuštena krompira
- 2 jaja • 1 glavica crnog luka
- ulje • so i mleveni crni biber



Pileći file isečemo na šnicle. Šnicle posolimo i pržimo u nauljenom gril tiganju. Listove blitve isečemo i izdinstamo u šerpi na zagrejanom ulju. Sir izgnječimo viljuškom i dodamo u sud sa izdinstanom blitvom. Pobiberimo, dodamo 1 jaje i promešamo. Na parče jagnjeće maramice stavimo dve kašike fila od blitve i sira. Na sir stavimo jednu šniclu i uvijemo u maramicu. Na isti način uvijemo i ostale šnicle i poredamo ih u nauljenu tepsiju. Pečemo 20 minuta na 180°C. U sud krupno izrendamo krompire i glavicu luka. Dodamo malo rendanog muskatnog oraščića, jaje, posolimo, pobiberimo i promešamo. Od smese od krompira formiramo čufte i pržimo ih u gril tiganju. Na činiju serviramo čufte od krompira. Na svaku čufu stavimo po jednu pileću šniclu. U sud sa pav-

lakom sipamo 50 ml vode, promešamo žicom za mučenje i naneseemo na svaku čufu. Na pavlaku stavimo po list peršuna. Činiju ukrašimo listovima zelene salate na koje stavimo šeri paradajze zasečene na četvrtine.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Temjanika, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zelenkaste nijanse. Bogato je muskatno cvetnim aromama, ukusa temjanike, ruže i mandarine. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Prijatno!



Solunska lakrdija

vreme za pripremu 120 minuta
kompleksnost srednja

za 4 osobe

- 1 pile • 2 zemičke
- 200 ml mleka
- 2 glavice crnog luka • 1 jaje
- 5 oljuštenih krompira
- 4 sveže paprike • 4 paradajza
- 200 ml kisele pavlake
- 4 češnja belog luka
- ulje • so i mleveni crni biber

komentar

Kako li se zove onaj što pravi ovo jelo? :



Jednu glavicu crnog luka sitno isečemo a drugu isečemo na rezance. Paprike isečemo na kose krugove, paradajze i krompire isečemo na krugove. Zemičke iskidamo na parčad stavimo u sud i prelijemo mlekom a zatim rukom istisnemo višak mleka. U tiganju, na šporetu, na zagrejanom ulju pržimo sitno isečenu glavicu crnog luka. Kada se luk isprži sklonimo tiganj sa šporeta, dodamo sitno isečen beli luk, iscedene zemičke, jaje, pobiberimo, posolimo i promešamo. Pile posolimo sa spoljašnje strane a zatim ga napunimo filom iz tiganja. Krajeve bataka učvrstimo kuvarskim koncem. U drugom tiganju, na zagrejanom ulju, pržimo luk isečen na rezance. Ispržen luk preručimo u nauljenu tepsiju. Dodamo parčad paprika i paradajza a na sredinu tepsije stavimo punjeno pile. Zatim u tepsiju poredamo krugove krompira. Posolimo, poprskamo maslinovim uljem, zatvorimo tepsiju

aluminijumskom folijom i stavimo u rernu. Pečemo 90 minuta na 190°C. Piletu odstranimo konac, isečemo na 4 dela i vratimo u tepsiju. Kiselu pavlaku promešamo žicom za mučenje. Kašikom pavlaku naneseemo na parčad mesa. Vratimo tepsiju u rernu i pečemo još 10 minuta na istoj temperaturi. Činiju za serviranje ukrasimo graničom mirođije i majčine dušice. Zatim na činiju serviramo Solunsku lakrdiju.

Uz ovo jelo predlažemo da popijete kvalitetno suvo belo vino Traminac, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, izražene zlatnožute boje. Odlikuje se naglašenim muskatnim mirisom mešavine cvetova, začina i voća. Ukus je u potpunosti aromatičan, a istovremeno mek i dugotrajan. Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Prijatno!





Uređuje:
Minja Bogdanovski
iz Kraljeva.

Čoko oranž srca

Potrebno je:

ZA SRCA • 200 g čokolade za kuvanje • 1 kašika ulja • silikonske modle u obliku srca

ZA KREM • 200 g mlečne čokolade • 120 ml slatke pavlake

• 4-5 kašika iscedenog soka od pomorandže

ZA DEKORACIJU • sjaj u prahu • srca

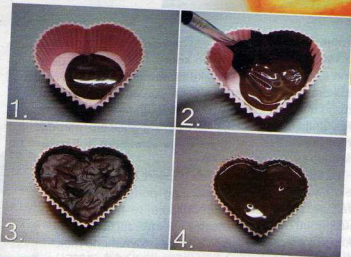
Čokoladu otopiti sa uljem. U silikonsku modlu sipati po jednu kašičicu istopljene čokolade (slika 1). Oštrom četkicom premazati unutrašnji deo kalupa (slika 2).

Premazani kalup staviti odmah u frižider. Tako uraditi i sa preostalim kalupima.

Ponovite postupak premazivanja kalupa tri puta. Višak čokolade ostavite za «poklopac».

Krem: Čokoladu izlomite na sitnije parčiće. Slatku pavlaku zagrejte i sklonite sa vatre par sekundi pre klučanja a onda prelijte čokoladu i ostavite dva minuta.

Nakon toga dodajte sok od pomorandže i mešajte dok se sve



ne sjedini i sva čokolada istopi. Napunite čokoladna srca kremom ali ostavite prazno oko 3 mm (slika 3). Ostavite u frižideru na 10-15 minuta, zatim sipajte još po kašičicu istopljene čokolade i izravnajte «poklopac» za srca. Opet ostavite da se čokolada stegne, a onda izvadite srca iz modli. Četkicu umočite u sjaj u prahu i povucite liniju preko čokoladnog srca. Ukoristite sa par mali srca ili uradite dekoraciju po vašoj želji.

Napomena: Umesto soka možete staviti kašičicu ekstrakta od pomorandže.

Mak leptiri

Pored toga što su ovi leptiri dekorativan obrok, on je i ukusan.

Potrebno je:

ZA TESTO • 550 g mekog brašna

• ½ kockice kvasca

• 120 g šećera • 3 jajeta • 250 ml mleka

• ½ kašičice soli

• 70 g omekšalog margarina

ZA FIL • 250 g mlevenog maka

• 100 g šećera • 1 vanilin šećer

• 100 ml mleka

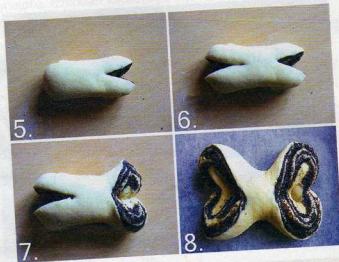
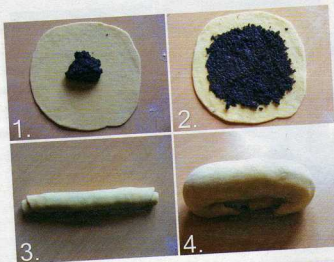
U mlako mleko staviti izmrvljen kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostaviti da kvasac nadođe. U odgovarajućoj posudi sjediniti dva jajeta, ostatak šećera, so i omekšali margarin. Dodati mleko sa nadošlim kvascem i brašnom zamesiti glatko testo. Formirati loptu od testa, zatim je pokriti čistom krpom i ostaviti na toplom mestu 45 minuta.

Fil: U mleko dodati šećer, vanilin šećer i staviti da provri. Provelo mleko skloniti sa vatre i preliti preko mlevenog maka. Dobro promešati i ostaviti na stranu.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na 12 jednakih loptica. Svaku lopticu posebno razvući u krug oko 17-18 cm. Staviti kašiku pripremljenog fila i rasporediti po testu (slike 1 i 2). Urolajte testo u palačinku (slika 3), a onda krajeve podvucite ispod (slika 4). Makazama ili oštirim nožem isećite sa obe strane (slike 5 i 6), ali ostavite u sredini oko 2-3 cm ne isećeno. Isećeni deo okrenite tako da mak bude gore (slike 7), da formira krila od leptira. Leptire prebacite na pleh prekriven papirom za pečenje (slika 8). Pokriti čistom krpom i ostaviti 15-20 minuta na toplom mestu.



U međuvremenu zagrejte rernu na 200 °C. Pre pečenja leptire premažite umućenim jajetom i jednom kašikom mleka. Pecite dok ne porumene, oko 15 minuta ili zavisno od vaše rerne.



Zvezde sa sirom

Potrebno je:

ZA TESTO

- 550 g brašna • 200 ml mleka
- 100 ml vode • 100 ml ulja
- kockica kvasca
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli • 100 g sira

1. PREMAZIVANJE

- 100 g margarina
- 1 žumance • 1 kašičica soli

2. PREMAZIVANJE

- belance • susam

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostaviti da kvasac nadode. U odgovarajuću posudu preručiti mleko sa nadošlim kvascem, dodati ulje, so i promešati, a zatim brašnom zamesiti testo. Testo pokriti krpom i ostaviti 45 minuta da nadode.

Za fil umutiti margarin,

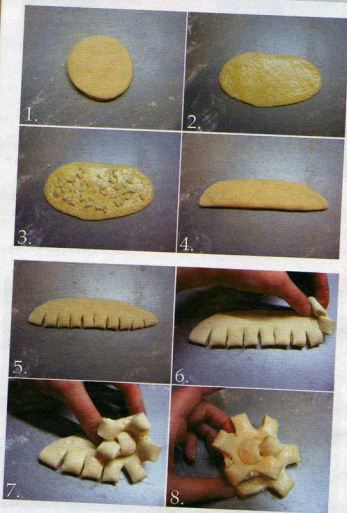


žumance i so.

Nadošlo testo premesiti i na pobrašnjenom radnoj površini razvući na 1 cm debljine. Čašom vaditi krugove (slika 1). Svaki krug razvući na 15 cm dužine i premazati filom (slika 2). Izmrviti sir (slika 3) i preklopiti testo (slika 4).

Makazama iseći trakice na 1,5 cm (slika 5). Premazati umućenim belancem i jedan kraj polako uvijati u krug, do kraja (slike 6, 7 i 8).

Zvezde složite na pleh obložen papirom za pečenje. Premazajte još malo belancem i sredinu pospite sa susamom. Ostavite da zvezde nadodu dok se rerna zagreje. Peći u zagrejanom rerni na 200 °C oko 15 minuta ili već zavisno od vaše rerne.



Srpski kaneloni

Šta se dobije kada se spoje recepti, pita sa mesom i kaneloni ?
Naravno, srpski kaneloni :)

Potrebno je:

- 400 g mlevenog mesa
- 1 šargarepa
- 1 glavica crnog luka
- suvi začini ● so i biber
- 100 ml kečapa
- 500 g tankih kora ● 3 jaja
- 1 čaša kisele pavlake
- 100 g kačkavalja

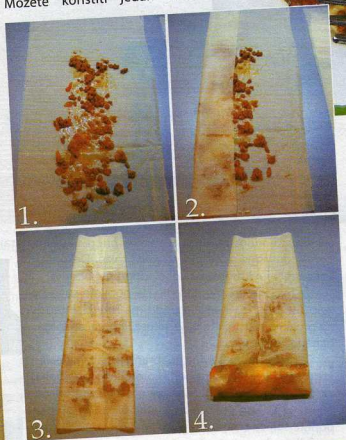
Na ulju propržiti sitno iseckani crni luk i izrendanu šargarepu. Dodati mleveno meso i sve zajedno propržiti. Začiniti po ukusu sa suvim začinom, biberom i solju. Dodati kečap i sve dobro sjediniti.

Kore podeliti uzduž, tako da od jedne dobijete dve. Na sredinu kore staviti fil (slika 1.) Preklopiti koru sa leve i desne strane prema sredini (slika 2. i 3.), a zatim urolati (slika 4.)

Složiti u podmazan pekač. Možete koristiti jedan veći



ili četiri manja pekača iz kojih ćete kasnije poslužiti kanelone. Jaja umutiti sa kiselim pavlakom i preliti preko kanelona. Izrendati kačkavalj i zapeći u rerni na 200 °C dok ne porumeni.



Lejdi Di

komentar

Čuvana i ukusna.

vreme za pripremu 30 min.
kompleksnost laka

- 250 g šećera
- 500 g putera
- 300 g keksa
- 300 g seckanih oraha
- 2 kg banana
- 750 ml mleka
- 3 kesice praška za puding od vanile
- ZA UKRAŠAVANJE**
- 300 ml mleka
- 3 kesice praška za šlag



U šerpu, na šporetu, sipamo 500 ml mleka, dodamo šećer i promešamo žicom za mućenje. U preostalo mleko u menzuri dodamo prašak za puding i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mućenje u provrelo mleko sipamo razmekšan puding. Kada puding dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo puding da se ohladi. U ohlađen puding dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Keks izlomimo na parčad i dodamo u sud sa filom. Dodamo isečene orahe. Banane oljuštimo, sečemo na krugove i dodamo u sud. Mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Smesu naneseemo na tacnu i oblikujemo tortu. U sud sipamo 300 ml mleka, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag ne dobije potrebnu

čvrstinu. Šlagom punimo kuvarski špric i ukrašimo krajeve gornje površine a zatim i stranice torte. Dekoriramo koncentričnim krugovima čokoladnog prelića.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirnog žlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje.

Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Moskva šnit torta

komentar

Krojačka posla.

vreme za pripremu
kompleksnost70 minuta
srednja

● 15 jaja

ZA PATIŠPANJ ● 300 g šećera

● 200 g seckanih oraha

● 3 kašike brašna

● 2 kesice vanilin šećera

ZA FIL ● 300 g margarina

● 250 g šećera u prahu

● 2 kesice vanilin šećera

● 100 ml mleka

● 300 g slatkog od višanja

● 300 g krugova konz. ananasa

ZA UKRAŠAVNJE ● 400 ml mleka

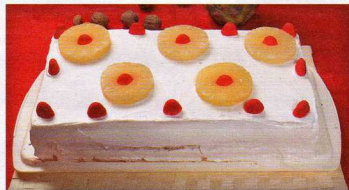
● 4 kesice praška za šlag



Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i nastavimo mučenje dok se šećer ne rastopi. Dodamo orahe, vanilin šećer, brašno i promešamo varjačem. Testo podelimo u dve tepsije obložene kuvarskim papirom i izravnamo površine. Pečemo 25 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud sa žumancima dodamo šećer, vanilin šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru. Mešamo varjačem i dodamo mleko. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare i ostavimo krem da se ohladi. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag ne dobije potrebnu čvrstinu. Patišpanje izvadimo iz tepsija, odstranimo papire, odsečemo krajeve a zatim ih isečemo formirajući tri lente: Prvu lentu stavimo na tacnu i premažemo filom. Na fil naneseemo slatko od višanja. Na višnje naneseemo šlag. Na šlag stavimo drugu lentu i premažemo filom. Na fil poredamo krugove ananasa a zatim naneseemo šlag. Stavimo treću lentu i celu tortu premažemo šlagom. Ukрасimo krugovima ananasa i žele bombonama u formi malina.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVES, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Violetina lešnik torta

vreme za pripremu

90 min.

kompleksnost

srednja

• 14 jaja

ZA PATIŠPANJE • 14 kašika šećera

• 14 kašika brašna • 3 kašike kakaoa

• 1 prašak za pecivo

ZA FIL • 900 ml mleka

• 2 kesice praška za puding od vanile

• 14 kašika šećera • 250 g margarina

• 100 g mlevenih lešnika

ZA UKRAŠAVANJE

• 700 ml slatke pavlake

komentar

Izgleda da Violeta živi u nebederu :)



Pripremamo patišpanje. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca.

Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i nastavimo mućenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo brašno, kakao, prašak za pecivo i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo podelimo u dve tepsije obložene kuvarskim papirom i izravnamo površine. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud sa žumancima dodamo prašak za puding, sipamo 200 ml mleka i promešamo žicom za mućenje. Preostalo mleko sipamo u šerpu, na šporetu, dodamo šećer i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mućenje u provrelo mleko sipamo razmekšana žumanca. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Svaki patišpanj isećemo na tri lente. Prvu lentu stavimo na tacnu, premažemo filom, naneseemo mlev-

ene lešnike, premažemo šlagom i stavimo drugu lentu. Isti postupak ponovimo sa svim lentama a poslednju premažemo samo filom.

Preostali šlagom punimo kuvarski špric i ukasimo stranice torte. Zatim špric punimo preostalim filom, ukasimo gornju površinu torte i naneseemo mlevene lešnike.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Španska torta

vreme za pripremu
kompleksnost

120 minuta
srednja

• 15 jaja

ZA PATIŠPANJ • 250 g šećera • 150 g mlevenh oraha

• 15 kašika mlevenog plazma keksa • 1 prašak za pecivo

ZA FIL • 100 g čokolade za kuvanje

• 250 g izlomljenog keksa • 5 kašika gustina

• 250 g margarina • 150 g drobljenih oraha

• 500 ml mleka • 5 kašika šećera • 200 g šećera u prahu

ZA DEKORACIJU • 300 ml mleka • 3 kesice praška za šlag

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo 250 g šećera i mutimo dok se šećer ne rastopi. Dodamo mleveni plazma keks, prašak za pecivo, mlevene orahe i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Testo podelimo u dve tepsije obložene kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U sud sa žumancima dodamo šećer u prahu i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Sud stavimo na paru i mešamo varjačem. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. U šerpu, na šporetu, sipamo 300 ml mleka, dodamo šećer i promešamo žicom za mućenje. U preostalo mleko u menzuri dodamo gustin i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mućenje u provrelo mleko sipamo razmekšan gustin. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U ohlađen krem od gustina dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Zatim dodamo ohlađen krem od žumanaca i izmutimo mikserom. Dodamo drobljene orahe, izlomljen keks, krupno izrendanu čokoladu i mešamo varjačem dok se fil ne sjedini. Odsećemo krajeve patišpanja i isećemo patišpanje tako da dobijemo tri jednake lente. Prvu lentu premažemo filom. Na fil stavimo drugu lentu i premažemo filom. Stavimo treću lentu pa i nju filujemo. U sud sipamo mleko, dodamo prašak za šlag i mutimo mikserom dok šlag ne dobije potrebnu čvrstinu. Šlagom punimo kuvarski špric i prekrijemo stranični

komentar

Ko španska serija.



deo torte a zatim ukrasimo i krajeve gornje površine. Dekoriramo sa tri šećerne ruže i šećernim listovima. Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Torta sa suvim grožđem

komentar
... između ostalog.

vreme za pripremu 70 min.
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 8 jaja

- 200 g šećera • 200 g mlev. oraha
- 50 g čokolade za kuvanje

ZA FIL • 4 jaja • 200 g šećera

- 250 g putera • 2 kašike ruma
- 100 g suvog grožđa
- 100 g čokolade za kuvanje



Priprema: T. Stokić, iz: Deserti i kolači

Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca, dodamo šećer i nastavimo mučenje dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo žumanca i izmutimo. Dodamo mlevene orahe, krupno izrendane 50 g čokolade i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Testo preručimo u okrugli kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 170°C. Pripremamo fil. U sud polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Stavimo sud na paru, dodamo izlomljenih 50 g čokolade, mešamo varjačom i kada se čokolada

rastopi i krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. U ohlađen krem dodamo puter i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Suvo grožđe prelijemo rumom. Omeškalo suvo grožđe dodamo u sud sa filom i promešamo. Patišpanj stavimo na tacnu. Filom punimo kuvarski špric i ukrasimo stranični deo torte. Zatim filom premažemo gornju površinu. Na fil krupno izrendamo čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardone, iz vinarskog podruma TIKVES. Prijatno!



Torta sa korama

vreme za pripremu 90 minuta
kompleksnost srednja

ZA KORE • 400 g brašna

- 1 prašak za pecivo
- 150 g putera • 1 jaje • 150 g šećera
- 400 ml kisele pavlake

ZA FIL • 200 g šećera • 500 ml mleka

- 400 g keksa • 150 g putera
- 1 kašika kakaoa • 100 g mlev. oraha
- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g šećera u prahu

ZA ČOKOLADNI PRELIV

- 300 g čokolade za kuvanje



Pripremamo kore. U veći sud stavimo brašno, puter, prašak za pecivo, šećer, jaje, pavlaku i rukom umesimo testo. Oklagijom od testa razvučemo koru. Koru presećemo na dva jednaka dela. Pomoću oklagije kore stavimo u dve tepsije namazne puterom. Pečemo 15 minuta na 200°C. Pripremamo fil. U šerpi, na šporetu, pržimo šećer dok se ne karamelizira. Zatim neprekidno mešajući varjačem u šerpu postepeno sipamo mleko. Kada se karamel rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Keks lomimo na parčad i dodamo u šerpu. Dodamo mlevene orahe, čokoladu izlomljenu na parčad i mešamo varjačem dok se fil ne sjedini. Ostavimo fil da se ohladi. U sud za mućenje stavimo puter, šećer u prahu, kakao i mutimo mikserom dok puter ne postane penast. U sud dodamo ohlađen fil i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Korama odsećemo krajeve da dobijemo ravnu površinu. Isećemo kore na polovine po dužini. Prvu koru premažemo filom. Stavimo drugu koru i premažemo filom. Stavimo treću koru. Filujemo. Na fil stavimo četvrtu koru i celu tortu premažemo filom. Pripremamo čokoladni preliv. Čokoladu lomimo na parčad i stavimo da se topi na pari. Dodamo malo ulja da čokolada dobije sjaj. Čokoladni

preliv naneseemo na tortu. Ukasimo kuglicama od bele čokolade.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Amerikanke

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

ZA PATIŠPANJ • 4 jaja • 5 kašika šećera
• 4 kašike brašna

ZA PRVI FIL • 125 g margarina
• 50 g šećera u prahu
• 150 g čokolade za kuvanje

ZA DRUGI FIL • 150 g mlevenih oraha
• 100 ml mleka • 150 g šećera u prahu

komentar
...zgodne.



Pripremamo patišpanj. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. Mikserom izmutimo belanca sa šećerom, dodamo žumanca i izmutimo. Zatim dodamo brašno i promešamo varjačem. Testo preručimo u pravougaonu tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Pripremamo prvi fil. Čokoladu izlomimo na parčad i otopimo na pari. Mikserom izmutimo margarin sa šećerom u prahu. Dodamo ohlađenu, rastopljenu čokoladu i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Pripremamo drugi fil. Šećer u prahu dodamo u sud sa mlevenim orasima, prelijemo vrelim mlekom, promešamo i ostavimo da se prohladi. Patišpanj

izvadimo iz tepsije i premažemo ga drugim filom, zatim prvim i dekorišemo rastopljenom čokoladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Ni krempita, ni kolač

vreme za pripremu
kompleksnost

70 minuta
srednja

• 1 pakovanje lisnatog testa

ZA PATIŠPANJ • 5 jaja • 100 g šećera

• 80 g mlevenih oraha • 4 kašike brašna

• 1 prašak za pecivo

ZA FIL • 750 ml mleka

• 7 kašika oštrog brašna • 1 vanilin šećer

• 7 kašika šećera • 250 g margarina

komentar

Nešto između :)



Na pobrašnjenju radnoj površini od lisnatog testa, oklagijom, razvučemo koru. Pomoću oklagije koru stavimo u tepsiju. Na više mesta koru izbockamo viljuškom. Pečemo 15 minuta na 180°C. U sud za mučenje polupamo jaja, dodamo šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo mlevene orahe, brašno, prašak za pecivo i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Preručimo testo u tepsiju, obloženu kuvarskim papirom, i izravnamo površinu. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. U šerpu na šporetu sipamo 500 ml mleka, dodamo šećer, vanilin šećer i promešamo žicom za mučenje. U preostalo mleko u menzuri dodamo brašno i promešamo. Neprekidno mešajući žicom za mučenje u provrelo mleko sipamo razmekšano brašno. Kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo šerpu sa šporeta. U ohlađen krem dodamo margarin i mutimo mikserom dok se fil ne sjedini. Ispečeno lisnato testo izvadimo iz tepsije i

isečemo na polovinu po dužini. I patišpanj izvadimo iz tepsije, odstarnimo papir i isečemo na polovinu. Na prvu lentu lisnatog testa naneseemo fil. Na fil stavimo prvu lentu patišpanja i premažemo filom. Na fil stavimo drugu lentu lisnatog testa. Sečemo kolač na kocke. Dve kocke serviramo na tanjir i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection!

Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Deserti

Koh od pirinča sa malinama

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka

- 300 g smrznutih malina
- 70 g šećera • 300 ml mleka
- 70 g pirinča • 10 g želatina
- 200 ml slatke pavlake

U šerpu, na šporetu, sipamo mleko, dodamo šećer, pirinač i mešamo varjačom. U sud sa želatinom sipamo 50 ml vode i promešamo žicom za mućenje. Kada se pirinač skuva, razmekšan želatin dodamo u šerpu, promešamo i sklonimo sa šporeta. Mikserom umutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. Dodamo ohlađen sutlijaš, maline i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Smesu preručimo u pravougaoni kalup obložen najlonskom folijom i stavimo u frižider. Ohlađen koh isečemo na parčad. Nekoliko parčadi serviramo na tanjir i dekoriramo malinama.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Sardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak

ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Preparat: T. Stojković, Foto: N. Stojković



Limun oblande

- 150 g šećera u prahu
- 4 žumanca • 150 g šećera
- 1 limun • 250 g margarina
- 1 pakovanje obladi

U sud sa žumancima dodamo šećer i izmutimo mikserom. Sud stavimo na paru, dodamo sok od limuna, mešamo varjačom i kada krem dobije potrebnu gustinu sklonimo sud sa pare. Mikserom mutimo margarin, šećer u prahu i ohlađen krem, dok se fil ne sjedini. Prvu oblantu, okrenutu sa ravnom stranom na dole, premažemo filom. Stavimo drugu oblantu i premažemo filom. Stavimo treću oblantu pa i nju filujemo. Četvrtu oblantu stavimo sa šarenom stranom okrenutom na gore. Sečemo oblande na kocke. Nekoliko kocki stepenasto serviramo na tanjir i dekoriramo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino

vreme za pripremu 30 minuta
kompleksnost laka



Preparat: T. Stojković, Foto: N. Stojković

komentar

Em malo kisi, em malo sladi.

Sardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!

VINARSKI PODRUMI

TIKVEŠ

Starinski rolat od oraha

komentar

Koliko da se zna.

vreme za pripremu 70 min.
kompleksnost srednja

ZA TESTO • 1 svež kvasac

- 400 g brašna • 2 jaja
- 80 g margarina • 80 g šećera
- 1 limun • 250 ml mleka

ZA FIL • 400 g mlevenih oraha

- 300 g šećera • 1 vanilin šećer
- 100 g suvog grožđa
- 200 ml mleka • 1 limun
- 1 kesica cimeta • 50 ml ruma



Pripremamo testo. U šerpici na šporetu rastopimo margarin. Kvasac prelijemo mlekom. U sud stavimo brašno, dodamo žumanca, šećer, mleko sa kvascem, ohlađen rastopljen margarin, sitno izrendanu koru limuna i mutimo mikserom mešalicama za testo. Testo produžimo da mesimo rukom na pobrašnjenj radnoj površini. Stavimo testo u pobrašnjen sud, namažemo uljem i ostavimo da naraste. Pripremamo fil. U sud stavimo mlevene orahe, šećer, suvo grožđe, cimet, vanilin šećer, rum, sitno izrenadnu koru limuna, prelijemo toplim mlekom i mešamo varjačom dok ne dobijemo homogenu smesu. Naraslo testo premesimo i isećemo na dva jednaka dela. Od prvog dela testa, oklagijom, razvućemo koru. Koru premažemo filom i uvijemo u rolat. Na isti način pripremimo i drugi rolat. Stavimo rolate u tepsiju

obloženu kuvarskim papirom i ostavimo da narastu 15-ak minuta. Pećemo 30 minuta na 180°C. Ispečene rolate isećemo na parčad koju stepenasto, u krug, poređamo na tanjir za serviranje. Dekorishemo jezgrima oraha, parčadima suvih smokvi i pomoću cediljke nanesemo šećer u prahu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozire zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Ledene kiflice

vreme za pripremu 50 min.
kompleksnost laka

- 250 g putera • 4 jaja
- 1 svež kvasac
- 300 ml mleka
- 500 g brašna

U sudu izdrobimo kvasac viljuškom i prelijemo ga mlekom. Tri jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo puter, mleko sa kvascem i izmutimo mikserom. Dodamo brašno, promešamo i testo umesimo rukom. Premesimo testo na pobrašnjenoj radnoj površini, vratimo ga u sud, namažemo uljem i ostavimo na hladno mesto da narste. Od naraslog testa, na radnoj površini, oklagijom razvučemo koru. Sečemo koru na kvadrate i od svakog formiramo kiflicu. Poređamo kiflice u tepsiju obloženu kuvarskim papirom i premažemo ih preostalim jajetom. Pečemo 20 minuta na 180°C. Ispečene kiflice serviramo na tanjir i pomoću cediljke naneseemo šećer u prahu.



Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

Pripremio: T. Stolkovski. Foto: N. Stojčević



Sitni kolači od oraha

- 250 g šećera
- 250 g seckanih oraha
- 200 g putera
- 100 g čokolade za kuvanje
- 120 ml vode

komentar

Što sitniji, to bolji.



Pripremio: T. Stolkovski. Foto: N. Stojčević

vreme za pripremu 30 min.
kompleksnost laka

U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo šećer i mešamo varjačom. Kada šerbet provri dodamo orahe, mešamo dok se smesa ne zgusne a zatim sklonimo šerpu sa šporeta. Ostavimo smesu da se ohladi. Čokoladu istopimo na pari. Mikserom mutimo puter dok ne postane penast. Dodamo ohlađenu rastopljenu čokoladu, ohlađenu smesu iz šerpe i mutimo mikserom dok se sastojci ne sjedine. Pomoću kuvarskog šprica smesu nanosimo u papirne korpice formirajući kolače. Na kolače naneseemo krupno rendanu čokoladu.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ.

Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Baklava sa čokoladom

komentar

S čim god da je, uvek je top.

vreme za pripremu
kompleksnost

60 minuta
srednja

- 1 kg kora za baklavu • 250 g mlevenih oraha
- 400 g čokolade za kuvanje • 250 g margarina
- 800 g šećera • 500 ml vode • 1 limun



Priprema: T. Spiljovski Foto: M. Petrović

Usud krupno izrendamo 250 g čokolade. Dodamo mlevene orahe i promešamo. Dve kore stavimo jednu na drugu, naneseemo fil od oraha i čokolade, uvijemo u rolat i stavimo u tepsiju. Na isti način pripreмимо sve rolate. Rolate isečemo na parčadi i prelijemo rastopljenim, toplim margarinom. Pečemo 30 minuta na 180°C. Pripremamo šerbet. U šerpu, na šporetu, sipamo vodu, dodamo šećer, limunov sok i posle 15 minuta kuvanja sklonimo šerpu sa šporeta. Ispječenu baklavu prelijemo ohlađenim šerbetom. Preostalu čokoladu istopimo na pari sa malo ulja. Kada baklava upije šerbet nekoliko parčadi serviramo na tanjir i dekoriramo rastopljenom

čokoladom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C.

Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



BOBAR
radio



Deserti

Grčki kolač sa jabukama

vreme za pripremu 50 minuta
kompleksnost laka

- 4 jabuke • 250 g margarina
- 2 čaše šećera • 4 jaja
- 1,5 čaša brašna
- 50 ml konjaka
- 3 male kašike praška za pecivo
- 100 g seckanih oraha
- 1 kesica cimeta

komentar
E, ovo je dekoracija.



Jabuke oljuštimo, alatkom odstranimo semenke i isečemo na krugove. U tepsiji, na šporetu, istopimo margarin. Kada se rastopi sklonimo tepsiju sa šporeta, dodamo 4 kašike šećera a zatim poredamo krugove jabuka. Nanesemo cimet i seckane oraha. U sud za mućenje polupamo jaja, dodamo preostali šećer i mutimo mikserom dok se šećer ne rastopi. Zatim dodamo brašno, prašak za pecivo, konjak i mešamo varjačom dok se sastojci ne sjedine. Smesu nanesemo u tepsiju. Stavimo tepsiju u rernu. Pečemo 25 minuta na 180°C. Prevrnemo kolač na radnu površinu. Isečemo jedno parče kolača, serviramo na tanjir i nanesemo mlevene oraha.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!



Brzi gonzales od jogurta

vreme za pripremu 60 minuta
kompleksnost laka

- 500 ml jogurta • 4 jaja
- 700 g šećera • 1 prašak za pecivo
- 125 g putera • 500 g griza
- 1 vanilin šećer • 1 limun
- 3 kašike kokosovog brašna

U sud za mućenje sipamo jogurt, dodamo jaja i izmutimo žicom za mućenje. Dodamo vanilin šećer, 200 g šećera, prašak za pecivo, prohladen rastopljen puter, griz i mešamo žicom dok se sastojci ne sjedine. Preručimo testo u pravougaonu tepsiju namazanu puterom. Pečemo 45 minuta na 175°C. Pripremamo šerbet. U šerpu, na šporetu, sipamo 500 ml vode, dodamo preostali šećer, sok od limuna i promešamo žicom za mućenje.

Kuvamo 5 minuta. Sečemo kolač na parčad.

Ohladenim šerbetom prelijemo kolač. Kada kolač upije šerbet tri parčeta serviramo na tanjir. Na kolače nanesemo kokosovo brašno.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino

komentar
Tako, tako...



Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe. Prijatno!

VINARSKI PODRUM
TIKVEŠ

Bavareze

vreme za pripremu 70 minuta
kompleksnost srednja

ZA PATIŠPANJ • 80 g brašna

• 80 g šećera • 2 jaja

• 1 vanilin šećer • 250 g putera

ZA FIL • 300 ml slatke pavlake

• 200 ml mleka • 80 g šećera

• 2 kesice želatina • 3 jaja

• 200 ml soka od naranče

• 50 ml likera od naranče

ZA DEKORACIJU • 3 naranče

• 200 g šećera

komentar
Naopake šampite :)



Priprema: T. Stoković, Foto: M. Petrović

Naranče isečemo na krugove i stavimo u šerpu sa vodom na šporetu. Kada voda provri, prospemo je i sipamo novu. Tri puta kuvamo krugove naranče ali tako da u poslednju vodu dodamo 200 g šećera. Skuvane krugove naranče procedimo kroz cediljku. Pripremamo patišpanj. U sud polupamo jaja, dodamo šećer, vanilin šećer i izmutimo mikserom. Zatim dodamo brašno i promešamo varjačem. Testo pruručimo u pravougaoni kalup obložen kuvarskim papirom. Pečemo 15 minuta na 180°C. Pripremamo fil. Jaja polupamo i odvojimo belanca od žumanaca. U sud sa žumancima dodamo šećer i mutimo mikserom dok se ne rastopi. Stavimo sud na paru, mešamo varjačem, sipamo mleko i 100 ml soka od naranče. Preostalih 100 ml soka dodamo u sud sa želatinom i promešamo žicom za mučenje. Neprekidno mešajući u provreli krem dodamo razmekšan želatin. Dodamo liker, puter i promešamo varjačem. Mikserom izmutimo slatku pavlaku u čvrst šlag. U sud sa šlagom dodamo ohlađen krem

i promešamo žicom. Krugovima naranči odstranimo koru. Izvadimo patišpanj iz kalupa i isečemo ga na polovinu po dužinu. Prvu lentu vratimo u kalup i premažemo je filom. Zatim naneseemo parčad naranče, ponovo naneseemo fil i ponovo parčad naranče. Još jednom naneseemo fil. Na fil stavimo drugi lentu pa i nju filujemo. Kalup stavimo u zamrzivač. Stegnuti kolač isečemo na parčad, serviramo ih na tanjir i dekoriramo čokoladnim prelivom.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!



Keks rolat

 komentar
 Dobra klasika...

 vreme za pripremu 30 minuta
 kompleksnost laka

- 500 g mlevenog keksa • 250 g margarina
- 150 g šećera u prahu
- 200 g kokosovog brašna
- 100 g čokolade za kuvanje • 250 ml mleka
- 150 g margarina • 150 g šećera u prahu
- 2 kesice vanilin šećera • 150 g šećera



Čokoladu otopimo u pari. Mikserom izmutimo 250 g margarina i 150 g šećera u prahu. Zatim dodamo prohladenu rastopljenu čokoladu, mleveni keks, mleko, šećer i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. U drugom sudu mikserom izmutimo 150 g margarina, 150 g šećera u prahu i vanilin šećer. Dodamo kokosovo brašno i mešamo varjačem dok se sastojci ne sjedine. Na parčetu najlonske folije, oklagijom, razvučemo smesu sa mlevenim keksom. Zatim naneseemo fil sa kokosovim brašnom. Pomoću folije uvijemo rolat i stavimo ga u frižider. Ohlađen rolat isečemo na parčad

koju stepenasto poređamo na tanjir za serviranje.

Uz ovaj desert predlažemo da popijete suvo belo vino Šardone, iz vinarskog podruma TIKVEŠ, intenzivno prozirne zlatnožute boje, ukusa limuna, ananasa, banane i dinje. Za prave ljubitelje vina odabrano je najkvalitetnije grožđe Tikveškog vinogorja i pretočeno u najbolja vina Special selection! Služi se na temperaturi od 10 do 12°C. Kao odličan završetak ukusnog obroka popijte šoljicu crne kafe.

Prijatno!

